



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 22251 rev. 00

Del 22/01/2021

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>COMMERCIAL NAME</i>	Salamini piccanti, Croccantelle, formaggio e olive	
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>STATUTORY DESCRIPTION</i>	Snack Snack	
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8007975022510	
DISTRIBUTORE <i>DISTRIBUTOR</i>	CESARE FIORUCCI S.P.A. - Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci,11 00071 Pomezia (RM) Italia	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE <i>PRODUCTION SITE</i>	Vedi bollo CE stampato sulla confezione See CE stamp printed on the packaging	
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING SITE</i>	Vedi bollo CE stampato sulla confezione See CE stamp printed on the packaging	
E-MAIL <i>E-MAIL</i>	CONTATTO AZIENDALE <i>CONTACT PERSON</i>	RESPONSABILE QUALITA' <i>QUALITY MANAGER</i>
Quality@fioruccifood.it	Lara Portioli +390691193288	Giovanni Sabino +390691193572

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>SHORT PRODUCT DESCRIPTION</i>	POKER - Snack - Salamini piccanti, croccantelle gusto bacon, cialde croccanti di formaggio semi stagionato e olive verdi, confezionati in vaschette separate in atmosfera protettiva. <i>POKER - Snack - Spicy salami, bacon-flavored crunchies, crunchy waffles of semi-aged cheese and green olives, packaged in separate trays in a protective atmosphere.</i> Dimensioni (dimension).mm 150x25x150 Peso Netto (net weight) 85 g e	
	Modalità d'uso: <i>Usage:</i>	
CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i> Pedana (pallet) 1200x800	PRIMARIO (PRIMARY): vaschetta termoformata neutra + laminato superiore stampato <i>neutral thermoformed tray + printed upper laminate</i>	Kg: 0,92
	SECONDARIO (SECONDARY): cartone - dimensioni: mm 300x160x140h - 10 pezzi per cartone <i>carton - dimensions: mm 300x160x140h - 10 pieces per carton</i>	Kg: 1,04
	PALLETTIZZAZIONE (PALLETIZATION): 18 cartoni per strato per 9 piani = 162 cartoni per pallet <i>18 cartons per layer for 9 floors = 162 cartons per pallet</i>	Kg: 168,6
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	88007975022516	(01)88007975022516(3103)xxxxxx(15)aammgg(10)LLLLLL

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS</i>	TEMPERATURA DI TRASPORTO <i>TRANSPORT TEMPERATURE</i>	TMC MINIMO AL CLIENTE <i>TMC GRANTED TO CUSTOMER</i>
60 giorni a max 22°C	+ 4 °C	38 giorni

INGREDIENTI ETICHETTA <i>LABEL</i> INGREDIENTS	Salamino piccante (38%): carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio. conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Olive snocciolate (26%): olive verdi, acqua, sale, "correttore di acidità acido citrico". Cialde croccanti di formaggio semi stagionato (19%): formaggio semi-stagionato (LATTE, sale, caglio microbico). Prodotto da forno al gusto bacon con olio d oliva (17%): farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole alto oleico, aroma gusto bacon 4% (sale, aromi, esaltatori di sapidità: disodio 5-ribonucleotidi - glutammato monosodico, lievito in polvere, LATTOSIO, farina di GRANO, pepe bianco, colorante: estratto di paprica, sciroppo di glucosio disidratato, aroma di affumicatura), olio di oliva (3%), sale, farina di FRUMENTO maltato, lievito di birra. Può contenere tracce di: CROSTACEI, UOVA, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINO	
	<i>Spicy salami (38%): pork, salt, dextrose, sugar, flavors, spices, antioxidant: sodium ascorbate. preservatives: potassium nitrate, sodium nitrite. Pitted olives (26%): green olives, water, salt, "acidity regulator citric acid". Crispy waffles of semi-aged cheese (19%): semi-mature cheese (MILK, salt, microbial rennet) Bacon-flavored baked product with olive oil (17%): soft WHEAT flour, high oleic sunflower oil, 4% bacon flavor aroma (salt, flavorings, flavor enhancers: disodium 5-ribonucleotides - monosodium glutamate, baking powder, LACTOSE, WHEAT flour, white pepper, coloring: paprika extract, dehydrated glucose syrup, smoke flavor), olive oil (3%), salt, malted WHEAT flour, brewers yeast. It may contain traces of: CRUSTACEANS, EGGS, FISH, SOYA, FRUIT A SHELL, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE, LUPINE</i>	
QUID : -		

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, incluse la Direttiva CE 1169/2011, la 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/1308/CE, CE 2001/18 sull'etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L'azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 22251 rev. 00

Del 22/01/2021

	PARAMETRO/PARAMETER	valore/value	% GDA	GDA giornaliera
	CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product)	Valore energetico kcal (<i>Energy kcal</i>)	406	20
Valore energetico kJ (<i>Energy value kJ</i>)		1688	20	8400
Proteine, g (<i>Proteins, g</i>)		21	42	50
Carboidrati, g (<i>Carbohydrates, g</i>)		12	5	260
Zuccheri, g (<i>Sugars, g</i>)		0.9	na	90
Grassi totali, g (<i>Total fat, g</i>)		30	43	70
Acidi grassi saturi, g (<i>Saturated fat acid, g</i>)		13	65	20
Acidi grassi monoinsaturi, g (<i>Mono-unsaturated fat acid, g</i>)		-	na	
Acidi grassi polinsaturi, g (<i>Poly-unsaturated fat acid, g</i>)		-	na	
Sodio, g (<i>Sodium, g</i>)		-	na	2
Sale (NaCl), g (<i>Salt (NaCl), g</i>)		3.2	53	6
Fibre, g (<i>Fibres, g</i>)		-	na	
Umidità, g (<i>Moisture, g</i>)		-	na	
Idrossiprolina, g (<i>Hydroxyproline, g</i>)		-		
Amido, g (<i>Starch, g</i>)		-		
Nitriti, g (<i>Nitrites, g</i>)		-		
Nitrati, g (<i>Nitrates, g</i>)		-		
Fosfati, g (<i>Phosphates, g</i>)		-		
pH (<i>pH</i>)		-		
Aw (<i>Aw</i>)		-		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (References Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (<i>Escherichia coli</i>)	-		
	Enterobacteriaceae, (cfu/g) (<i>Enterobacteriaceae</i>)	-		
	Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (<i>Sulphite reducing clostridia</i>)	-		
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (<i>Staphylococcus Aureus</i>)	-		
	Salmonella spp, (in 25 g) (<i>Salmonella</i>)	Assente		
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Assente		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE ORGANOLEPTIC STANDARD	Aspetto (<i>Appearance</i>)	()		
	Odore (<i>Smell</i>)	()		
	Sapore (<i>Flavor</i>)	()		
	Consistenza (<i>Texture</i>)	()		
DICHIARAZIONE ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI STATEMENT OF ABSENCE/PRESENCE OF FOOD ALLERGENS	ALLERGENI(Allergens)	Assenza/ absence	Presenza/ presence	
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (<i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, barley, kamut and their hybridised strains) and products thereof</i>)			X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei(<i>Crustaceans and products thereof</i>)			X
	Uova e prodotti a base di uova(<i>Eggs and products thereof</i>)			X
	Pesce e prodotti a base di pesce(<i>Fish and products thereof</i>)			X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi(<i>Peanuts and products thereof</i>)	X		
	Soia e prodotti a base di soia(<i>Soybeans and products thereof</i>)			X
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) (<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>)			X
	Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Carylus avellana), noci comuni (Juglans regia),noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholettia excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci dei Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati (<i>Nuts i.e. Almond (Amigdalus communis L), hazelnuts (Carylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brasile nut (Bertholettia excelsa),pistacchio nut (Pistacia vera),macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>)			X
	Sedano e prodotti a base di sedano(<i>Celery and products thereof</i>)			X
	Senape e prodotti a base di senape(<i>Mustard and products thereof</i>)			X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo(<i>Sesame seeds and products thereof</i>)			X
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO (<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or mg / l expressed as SO</i>)			X
	Lupino e prodotti a base di lupino(<i>Lupine and products thereof</i>)			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco(<i>Molluscs and products thereof</i>)	X			
ALTRO OTHER	OGM(<i>GMO</i>)	X		
	Trattamento con radiazioni ionizzanti(<i>Treatment with ionizing radiation</i>)	X		



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 22251 rev. 00

Del 22/01/2021

PROCESSO PRODUTTIVO
PROCESS INFORMATION

TEMPO DI PRODUZIONE (*Production Time*):-

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (*Maximum temperature reached*): -

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2015. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by):

Ricerca e Sviluppo
Research and Development

Approvato da (Approved by):

Assicurazione Qualità
Quality Assurance

Autorizzato da (Authorized by):

Direzione Industriale
Operations

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (*Contents of this specification may change for up-to-dating*)
Autorizzato in originale in data (*Original document authorized dated*) 22/01/2021