



TORREFAZIONE LA FORLIVELSE SRL

**SCHEDA TECNICA
MAIS gigante piccante
500 g**Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	MAIS GIGANTE PICCANTE
Origine	PERU'
Cod. articolo	1323
Formato / busta	500 g
Cod. TARIC	20089985
Tipo di confezionamento	atmosfera protettiva
Ingredienti	Mais gigante 83%, olio di semi di girasole, aroma peperoncino 2% (maltodestrine di mais, spezie naturali, cipolla, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, pomodoro, aglio, sale). Può contenere tracce di ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO.
Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	12 mesi (se il prodotto viene propriamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore (temperatura < a 20°C)
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione	In recipiente con chiusura ermetica
Caratteristiche merceologiche	parametri
calibro	12 – 15 mm
n° di grani in 100 grammi di prodotto	100 – 135 grani
mais troppo cotto	< 6 %
mais danneggiato	< 2 %
corpi metallici	assenti
Caratteristiche Organolettiche	parametri
aspetto	sano ed uniforme
Consistenza	croccante
Colore	rosso
Sapore	tipico piccante, senza retrogusti estranei
Odore	caratteristico del mais fritto
Etichettatura Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia - KJ	1929
Energia - Kcal	458
Grassi	15 g
- di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	75 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	5,8 g
Sale	1,1 g
Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
Carica batterica totale	< 20.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 2.000 ufc/g



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

**SCHEDA TECNICA
MAIS gigante piccante
500 g**Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Ocratossine	< 3 ppb
Fumonisine	< 800 ppb
Zearalenone	< 100 ppb
Perossidi	< 20 meqO ₂ /kg
Umidità	< 5 %

Imballaggio Primario
E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n° 1935/2004 e 2023 del 2006.

OGM
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.

Rintracciabilità
L'Azienda ottempera a quanto disposto dal Regolamento CE n. 178 del 2002.

Igiene e Sicurezza alimentare
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.

Imballo – Etichettatura	Caratteristiche
Etichettatura busta	Automatica, con marcatore a trasferimento termico.
Etichettatura cartone	Manuale
Codice EAN busta	800 32 14 10 245 6
Codice EAN cartone	800 32 14 10 778 9

Pallettizzazione - Logistica	Caratteristiche		
Dimensioni del cartone (cod. 06)	Larghezza: 29 cm	Profondità: 25,8 cm	Altezza: 19,5 cm
Confezioni x cartone	n. 6		
Cartoni x strato	n. 12		
Strati x pallet	n. 6		
Cartoni x pallet	n. 72		
Altezza pallet	132 cm		
Peso singola confezione	500 g		
Peso netto cartone	3 kg		
Peso lordo cartone	3,360		



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

**SCHEDA TECNICA
MAIS gigante piccante
500 g**Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022**SCHEDA ALLERGENI** (Reg. CE n° 1169/2011)

	Allergene	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza (cross contamination)
1	Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3	Uova e prodotti a base di uova		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
6	Soia e prodotti a base di soia		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.			frutta a guscio X
9	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO ₂)		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	