

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-08	<i>Rev. 2</i>
			28/12/2017	1 / 4

Prodotto: **PAC8028 POP CORN 20g**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Pop corn</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Prodotto ottenuto dalla scoppatura di chicchi di mais e miscelato con olio e sale. <u>PRODOTTO NON FRITTO</u></i>
<u>FORMATO</u>	<i>Sacchetto</i>
<u>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</u>	<i>Film in polipropilene metallizzato</i>
<u>TMC</u>	<i>180 giorni</i>
<u>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</u>	<i>Atmosfera incondizionata, la confezione si presenta con sufficiente contenuto di aria, tale da consentirle di assumere la tipica forma a cuscino.</i>
<u>DATA DI SCADENZA</u>	<i>Espressa in gg/mm/aa (posta sul retro della busta).</i>
<u>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</u>	<i>Costituito da "L" di lotto seguito dal numero della macchina confezionatrice, dal numero del giorno dell'anno da "M" seguito dal numero macchina e dall'ora di produzione (posto sul retro della confezione).</i>
<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.</i>
<u>SHELF LIFE RESIDUA A MAGAZZINO</u>	<i>Il prodotto alla consegna deve avere almeno 2/3 mesi di vita residua.</i>
<u>CONDIZIONI DI TRASPORTO</u>	<i>Il trasporto è effettuato in modo tale da non compromettere l'integrità degli imballi, su mezzo di trasporto asciutto a temperatura ambiente. Il mezzo di trasporto è pulito, esente da materiali estranei che possano, anche casualmente, danneggiare in qualche modo l'imballaggio o il prodotto.</i>
<u>INGREDIENTI</u>	<i>Mais, olio di girasole alto oleico, sale.</i>
<u>ALLERGENI</u>	<i>Può contenere tracce di farina di frumento, soia.</i>

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-08	<i>Rev. 2</i>
			28/12/2017	2 / 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

Fiocchi di forma irregolare, tipica del prodotto considerato. Assenza di parti bruciacchiate.

COLORE

Bianco avorio o tendente al giallo, a chiazze nero-marroni. Assenza di macchie anomale.

ODORE

Tipico del prodotto considerato, delicato del mais, fragrante. Assenza di odori sgradevoli, di rancido.

SAPORE

Tipico del prodotto considerato, delicato, gradevole, con lievi note oleose alle quali si armonizzano quelle sapide in forma equilibrata. Assenza di retrogusti anomali.

CONSISTENZA

Prodotto croccante ed al contempo friabile alla masticazione, si solubilizza con rapidità, senza risultare adesivo al palato.



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-08

Rev. 2

28/12/2017

3 / 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	LIMITI / TOLLERANZE	METODI
Umidità (%)	$\leq 4,5$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85
Difettosità: (%)		
• Unità bruciate	≤ 1	
• Unità non scoppiate	≤ 1	
• Unità macchiate	≤ 1	Metodo Laboratorio interno
• Unità scoppiate male	≤ 5	
• Unità spugnose	≤ 1	
• Briciole	≤ 1	
Acidità (% acido oleico)	≤ 0.5	NGD C 10 - 76
N° di perossidi (meq.O2/kg)	≤ 4	NGD C 35 - 76
Numero di p-anisidina (Nr.)	≤ 25	NGD C 36 - 76
Grassi (%)	$\geq 20 \leq 30$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 23.07.94
Di cui saturi:	≤ 13	
Proteine (%)	$\geq 6 \leq 11$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 23.07.94
Carboidrati totali (%)	$\geq 50 \leq 65$	Analizzatore interno tarato con metodo polarimetrico
Di cui zuccheri:	≤ 2	
Ceneri totali (%)	$\geq 2 \leq 5$	Analizzatore interno tarato con metodica dell'ISTISAN 34/96
Fibra alimentare (%)	$\geq 5 \leq 12$	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.68
Sodio (%)	$\geq 0,7 \leq 2$	MP-1289-R4/06
Composti polari (g/100 g)	≤ 25	UNI EN ISO 8420:2002
Metalli pesanti (mg/kg): -Pb, Cd, Cu	Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)	MP-1288-R2/06
Aflatossine (µg/Kg)	Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)	MP-0529-R5/06
Zearalenone (µg/Kg)	Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)	MP-0082-R5/06
Fumosinine (µg/Kg)	Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)	MP-1358-R0/06
Ocratossina (µg/Kg)	Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)	MP-0028-R9/06



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-08

Rev. 2

28/12/2017

4 / 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
Carica batterica totale (Ufc/g)	<100	AFNOR 3M 01/2-09/89A
Staphylococcus aureus (Ufc/g)	<10	AFNOR 3M 01/9-04/03
E.Coli (Ufc/g)	<10	AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe e Lieviti (Ufc/g)	<100	AOAC Method 997.02
Coliformi totali	< 10	AFNOR 3M 01/2-09/89B
Salmonella Spp. (Ufc/25 g)	assente	ISO 6579:2002/COR 1:2004
Listeria monocytogenes (Ufc/g)	< 100	UNI EN ISO 11290-2:2005

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

495 Kcal / 2069 KJ

PROTEINE

9,5 g

CARBOIDRATI

54 g

Di cui zuccheri

0,5 g

GRASSI

25 g

Di cui saturi

2,2 g

FIBRE

8 g

SALE

2,5 g

REDATTO ED APPROVATO DALL'UFFICIO QUALITA'