

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-13	<i>Rev. 04</i>
			12/01/2017	1 / 4

Prodotto: **PAC5035 TORTILLA 450g**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Tortilla Chips natural</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Prodotto ottenuto dalla miscelazione di mais e acqua, grigliatura e frittura in olio vegetale e salatura. Il prodotto è <u>FRITTO</u>.</i>
<u>FORMATO</u>	<i>Sacchetto</i>
<u>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</u>	<i>Film in polipropilene</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 lontano dalla luce.</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>Farina di 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-13	<i>Rev. 04</i>
			12/01/2017	2 / 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

Snack dalla forma triangolare, piatti o lievemente ricurvi, superficie rugosa . Assenza di parti bruciacchiate.

COLORE

Giallo dorato, con puntature scure tipiche della farina di mais. Assenza di macchiature anomale.

ODORE

Tipico del mais, gradevole, stuzzicante, non forte, assenza di odori anomali, di rancido.

SAPORE

Moderatamente salato, gradevole, delicato, caratteristico del prodotto considerato a base di mais. Assenza di retrogusti anomali.

CONSISTENZA

Prodotto molto croccante e friabile.



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

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-13

Rev. 04

12/01/2017

3 / 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	LIMITI / TOLLERANZE	METODI
Umidità (%)	≤ 5	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85
Difettosità: (%)		
• Unità bruciate	≤ 1	Metodo Laboratorio interno
• Unità macchiate	≤ 1	
• Briciole	≤ 6	
• Pezzi uniti	≤ 3	
Dimensioni:		
• Spessore (mm)	1 - 2	Metodo Laboratorio interno
• Lato (cm)	4 - 5	
Acidità (% acido oleico)	≤ 1.7	NGD C 10 - 76
N° di perossidi (meq.O2/kg)	≤ 9	NGD C 35 - 76
Numero di p-anisidina (Nr.)	≤ 50	NGD C 36 - 76
Grassi (%)	$\geq 18 \leq 27$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 23.07.94
Proteine (%)	$\geq 5 \leq 11$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 23.07.94
Carboidrati totali (%)	$\geq 55 \leq 70$	Analizzatore interno tarato con metodo polarimetrico
Ceneri totali (%)	$\geq 1 \leq 5$	Analizzatore interno tarato con metodica dell'ISTISAN 34/96
Fibre (%)	$\geq 2 \leq 6,5$	MP-1289-R4/06
Sodio (%)	≤ 1.2	MP-1289-R4/06
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-13

Rev. 04

12/01/2017

4 / 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
<i>Carica batterica totale (Ufc/g)</i>	<5000	AFNOR 3M 01/2-09/89A
<i>Staphylococcus aureus (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/9-04/03
<i>E.Coli (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/8-06/01
<i>Muffe e Lieviti (Ufc/g)</i>	<2500	AOAC Method 997.02
<i>Coliformi totali</i>	< 10	AFNOR 3M 01/2-09/89B
<i>Salmonella Spp. (Ufc/25 g)</i>	assente	ISO 6579:2002/COR 1:2004
<i>Listeria monocytogenes (Ufc/g)</i>	< 100	UNI EN ISO 11290-2:2005

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

470 Kcal / 1972 KJ

PROTEINE

5,8 g

CARBOIDRATI

65,0 g

di cui zuccheri:

1,5 g

GRASSI

20,0 g

di cui saturi:

1,7 g

FIBRE

3,5 g

SALE

2,2 g