

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	<b>STA-CQ-14</b>	Rev. 02
			21/01/2021	1 / 4

Prodotto: **TORTILLA CHILI 500g**

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Tortilla Chips Chili</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Prodotto ottenuto dalla miscelazione di mais e acqua, grigliatura e frittura in olio vegetale e aromatizzazione. 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, aroma al gusto chili (7,5%), sale, Colorante: estratto di paprika (E160c).</i>
<u>ALLERGENI</u>	<i>Può contenere tracce di <b>farina di frumento, soia, latte</b>.</i>
<u>OGM</u>	<i>OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.</i>

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	<b>STA-CQ-14</b>	<i>Rev. 02</i>
			21/01/2021	2 / 4

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

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

COLORE

*Ambrato scuro, con puntinature scure dovute agli aromi.*

ODORE

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

SAPORE

*Moderatamente salato, gradevole, leggermente piccante, caratteristico del prodotto considerato a base di chili. 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-14

Rev. 02

21/01/2021

3 / 4

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	LIMITI / TOLLERANZE	METODI
Umidità (%)	$\leq 5$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85
Difettosità: (%)		
• Unità bruciate	$\leq 1$	Metodo Laboratorio interno
• Unità macchiate	$\leq 1$	
• Briciole	$\leq 6$	
• Colore non omogeneo	$\leq 2$	
• Pezzi uniti	$\leq 3$	
Dimensioni:		
• Spessore (mm)	1 - 2	Metodo Laboratorio interno
• Lato (cm)	4 - 5	
Acidità (% acido oleico)	$\leq 1.7$	NGD C 10 - 76
N° di perossidi (meq.O2/kg)	$\leq 9$	NGD C 35 - 76
Numero di p-anisidina (Nr.)	$\leq 50$	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 (%)	Valore medio: 1,3	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

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	<b>STA-CQ-14</b>	<i>Rev. 02</i>
			21/01/2021	4 / 4

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

<u>VALORE ENERGETICO</u>	477 Kcal / 1997 KJ
<u>PROTEINE</u>	7,0 g
<u>CARBOIDRATI</u> di cui zuccheri	60,0 g 1,5 g
<u>GRASSI</u> di cui ac. grassi saturi	22,0 g 1,9 g
<u>FIBRE</u>	5,5 g
<u>SALE</u>	3,3 g

REDATTO ED APPROVATO DALL'UFFICIO QUALITA'