



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

SCHEDA TECNICA MAIS GIGANTE PICCANTE

Manuale Autocontrollo
Rev. settembre 2026

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	MAIS GIGANTE PICCANTE
Origine	SPAGNA
Cod. articolo	1323
Formato / busta	500 g
Tipo di confezionamento	atmosfera protettiva
Ingredienti	Mais gigante 82%, olio di semi di girasole, aroma peperoncino (olio di semi di girasole, sale, maltodestrine, spezie naturali, cipolla, esaltatore di sapidità E621, estratto di pepe di cayenna e colorante: estratto di paprika (E160c). Può contenere 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	1969
Energia - Kcal	468
Grassi	15 g
- di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	77 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	7 g
Sale	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**Manuale Autocontrollo
Rev. settembre 2026

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.UE n.915/2023)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.UE n.915/2023)
Ocratossine	< 2 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, n° 2023/2006, Reg.UE n°10/2011.	
OGM	
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.	
Rintracciabilità	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel 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
Confezioni per cartone	6
Codice EAN busta	8003214102456
Codice EAN cartone	8003214107789
Ct. per pallet	72 (STRATI X PALLET 6 – CT X STRATO 12)

SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n° 1169/2011)

	Allergene	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza
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	