




## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE:</b> <b>AMARETTI CON CIOCCOLATO 70g</b>																												
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Amaretto con fondo di cioccolato al latte e decoro di cioccolato fondente -PRODOTTO DA FORNO																											
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO DA</b>	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano di Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)																											
<b>CODICE PRODOTTO</b>	L1492																											
<b>INGREDIENTI</b>	Zucchero, cioccolato al <b>latte</b> 21% (zucchero, burro di cacao <sup>1</sup> , <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao <sup>1</sup> , emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aroma naturale di vaniglia), mandorle di albicocca (armelline) 18,5%, albume d' <b>uovo</b> 13%, cioccolato 3,8% (pasta di cacao <sup>1</sup> , zucchero, burro di cacao <sup>1</sup> , emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aroma naturale di vaniglia), agente lievitante (carbonati di ammonio). *da galline allevate a terra <sup>1</sup> Cacao certificato Rainforest Alliance . ra.org.																											
<b>POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)</b>	Può contenere cereali contenenti <b>glutine, frutta a guscio, semi di sesamo.</b>																											
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>PRIMARIO</b> Astuccio	<b>SECONDARIO</b> Fustellato																										
<b>TMC/ SHELF LIFE</b>	270 giorni da data di produzione – 180 giorni vita residua alla consegna																											
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e inodore																											
<b>POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)</b>	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO																											
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Aspetto:</i> forma caratteristica tondeggiante, struttura cristallina e alveolata, fondo di cioccolato al latte e decoro in superficie di cioccolato fondente <i>Colore:</i> amaretto tipico marrone, superficie screpolata <i>Sapore:</i> tipico di mandorla amara con nota di cioccolato																											
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)</b>	<table border="1"><thead><tr><th>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g</th><th>Per 100 g</th><th>Per porzione 18g – 2 biscotti</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">ENERGIA</td><td>2024 kJ</td><td>363 kJ</td></tr><tr><td>482 kcal</td><td>87 kcal</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>20 g</td><td>3,6 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>6,5 g</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>67 g</td><td>12 g</td></tr><tr><td>di cui zucchero</td><td>65 g</td><td>12 g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>7,0 g</td><td>1,3 g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>0,12 g</td><td>0,02 g</td></tr></tbody></table> <p>La confezione contiene 4 porzioni</p>		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 18g – 2 biscotti	ENERGIA	2024 kJ	363 kJ	482 kcal	87 kcal	GRASSI	20 g	3,6 g	di cui acidi grassi saturi	6,5 g	1,2 g	CARBOIDRATI	67 g	12 g	di cui zucchero	65 g	12 g	PROTEINE	7,0 g	1,3 g	SALE	0,12 g	0,02 g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 18g – 2 biscotti																										
ENERGIA	2024 kJ	363 kJ																										
	482 kcal	87 kcal																										
GRASSI	20 g	3,6 g																										
di cui acidi grassi saturi	6,5 g	1,2 g																										
CARBOIDRATI	67 g	12 g																										
di cui zucchero	65 g	12 g																										
PROTEINE	7,0 g	1,3 g																										
SALE	0,12 g	0,02 g																										



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

<b>-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b> (Valori di riferimento)			<b>DETERMINAZIONI</b>		<b>VALORE unità di misura</b>			
			Carica Batterica Totali		Max 5000 UFC/1g			
			Lieviti e Muffe		Max 50 UFC/1g			
			Coliformi Totali		Max 10 UFC/1g			
			Staffilococco Aureus		Max 50 UFC/1g			
			Salmonella		Assente in 25 g			
			Umidità Media		2,5 ±1%			
			Aw (attività dell'acqua)		< 0,45			
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>								
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>PALLET: EPAL</b>		
<b>Formato</b>	Astuccio	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	14	L:27 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	12	H*: 234cm
<b>Peso Netto</b>	70 g	H: 7,5 cm	Peso Netto	0,98 kg	P:29 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	144 72 + 72	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	100 g	P: 3,5 cm	Peso Lordo	1,6kg	H:17 cm	<b>N. strati per pallet</b>	6	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510553074		<b>Codice ITF14 Cartone</b>	18000510553071		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 117cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	230kg 115+115	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	1008 + 1008	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 15/02/24		

**N.B:\* H PALLET COMPRESI 15 CM DEL PALLET IN ENTRAMBE LE MISURE**