

	<p align="center">Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA AMARETTI MORBIDI MIX WINTER / SOFT AMARETTI WINTER MIX</p>	<p>Data emissione: 09/05/2020 Data revisione: 0 autore: FT</p>
---	--	--

3. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE /storage instructions and shelf life:

Modalità di conservazione/storage conditions	<p>Temperatura ambiente: conservare in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano dai raggi solari. Keep in a dry and cool place/room temperature and also keep away from sunlight.</p>
Modo indicazione scadenza e lotto/date and Lot code indication	<p>Data/BB: data: GG/MM/AAAA date / DD/MM/YYYY Codice Lotto: L AABCD - AA: settimana di produzione (es: 40= 40sima settimana nell'anno; B: anno di produzione (ex.: C: 2018); C: giorno della settimana(es.: 3 =mercoledì); D: turno (1=primo, 2 secondo turno) Production Code:: AA : week of production (40th week of the year); B year of production (ex S: 2012); C: week's day, (Ex:3=Wednesday) ; D:shift (1st or 2nd)</p>
Shelf life (dalla data di Produzione)/maximum shelf life from date of manufacture	<p>Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi Best before 12 months</p>
Shelf life dalla data di apertura pacchetto/Shelf life from opening of package:	<p>NA</p>
Shelf life dalla spedizione/Maximum shelf life from delivery	<p>11 mesi/11 months</p>
Localizzazione del Lotto e scadenza/location of date and lot code on packaging:	<p>Il lotto e la data di scadenza sono posizionati sul retro o sul fondo della confezione./lot code and BB are located on rear/bottom side of.</p>

4. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

Imballo primario/primary packaging	<p>Singolo biscotto in flow pack: OPPL 20 my polipropilene bilaccato (PP5): 0,33g (peso tara) + carta colorata tipo caramella 1,07g Incarto idoneo al contatto alimentare secondo la più recente normativa Reg UE 10/2011: <i>Food grade Polypropylene acrylic laquered OPPL 20 my ; 0,33g (tare)+ 1,07g for wrapping colored paper.</i></p>
Imballo secondario	<p>Dipende da codice articolo (vedi retro scheda o scheda logistica) ; <i>depends on item code</i></p>



Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA
AMARETTI MORBIDI MIX WINTER / SOFT
AMARETTI WINTER MIX

Data emissione: 09/05/2020
 Data revisione: 0
 autore: FT

5. PARAMETRI CHIMICI E FISICI:

Aflatossine totali <i>total aflatoxins</i> (B1, B2; G1,G2) µg/kg	≤4,0
Aflatossina B1 µg/kg	≤2,0
Anidride solforosa (SO₂)sulfur dioxide /(mg/kg)	< 10
Glutine	≤ 20 mg/kg
Cianidrico	≤ 50 mg/kg
Acrilammide	<350 µg/kg

6. VALORI MICROBIOLOGICI

Carica batterica a 30°/TBC at 30°C	≤ 10.000 UFC/g
Muffe /moulds	≤ 100 UFC/g
Filth test: -frammenti insetti/ <i>insect fragments</i> -Peli di roditore/ <i>rodents hairs</i> -insetti interi/ <i>whole insect</i> -residui totali/ <i>total residues</i>	≤ 20 unità/50g Assenti/50g Assenti/50g ≤ 20 unità/50g

7. ANALISI NUTRIZIONALI:/Nutrition facts (*analisi ita N 954/2017 del 09/02/2017*)

Valori medi riferiti a 100g *average values for 100g/ (riferim: Reg. UE 1169/2011)*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g	Su 100g	
Energia/energy	1907	kJ
	456	kcal
Grassi	23	g
Di cui acidi grassi saturi/ saturated fat	7.1	g
Carboidrati/carbohydrates	52	g
di cui zuccheri/ of which sugar	48	g
Proteine/proteins	8.4	g
Sale/ salt	0.07	g

8.GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS

Vegetariani/vegetarian	yes	
vegan	no	Bianco d' uovo/there's egg white
Celiaci/Coeliacs	yes	

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA AMARETTI MORBIDI MIX WINTER / SOFT AMARETTI WINTER MIX	Data emissione: 09/05/2020 Data revisione: 0 autore: FT
---	--	---

OGM :In accordo con il Reg CE. 1830/2003 e Reg. 1829/2003 il prodotto è dichiarabile come NO OGM/OGM free /product can be declared NO OGM/OGM free as for Reg. EU 1830/2003

GLUTINE/GLUTEN FREE: conforme al Reg. CE41/2009 del 20.01.09 – prodotto senza glutine “ovvero glutine non superiore a 20 mg/kg”. In accordance with Reg. CE 41/2009 product can be declared GLUTEN FREE.

9. ALLERGENI

ALLERGENI/allergens: Come da Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche. In compliance with Reg. UE1169/2011 end amendments.

CONTIENE/contains	SI yes	NO	Presen ti nel sito produtt ivo	breve descrizione	CONTIENE/contains	SI yes	NO	Presenti nel sito produttiv o	breve descrizione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/cereals containing gluten and products thereof		X	x	Glutine da Farina presente presso il sito produttivo. Gluten from flour is used in the production site.	Frutta a guscio e cioè:/Nuts and products thereof	X		X	Prodotti contenenti nocciole e pistacchi lavorati nel sito produttivo/other products containing hazelnuts and pistachos are processed in the site
frumento/wheat		X	x	Glutine da Farina presente presso il sito produttivo. Gluten from flour is used in the production site.	Mandorle/Almond	x			
segale/rye		X			Nocciole/Hazelnut	x			
orzo/barley		X			Noci comuni/Walnut		X		
avena/oat		X			Noci di acagiù/Cashew		X		
farro/spelt		X			Noci pecan/Pecan		X		
Kamut		X			Noci del Brasile/Brazil nut		X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof		X			Pistacchi/Pistachio		x		
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof	X		x	Nella ricetta: Albume d'uovo/in recipe: eggwhite	Noci del Queensland/Macadamia		X		
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof		X			Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof		X			Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof		X		
Soia e prodotti a base di soia/Soy and products thereof	x		x	Lecitina di soia nel cioccolato	Semi di sesame e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and products thereof		X		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)/Milk and products thereof		x		Burro presente nel sito produttivo/butter is used in the site	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > a 10 mg/kg/ Sulphur dioxide and sulfites if > to 10 mg/kg		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusc and products thereof		X			Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupins and products thereof		X		

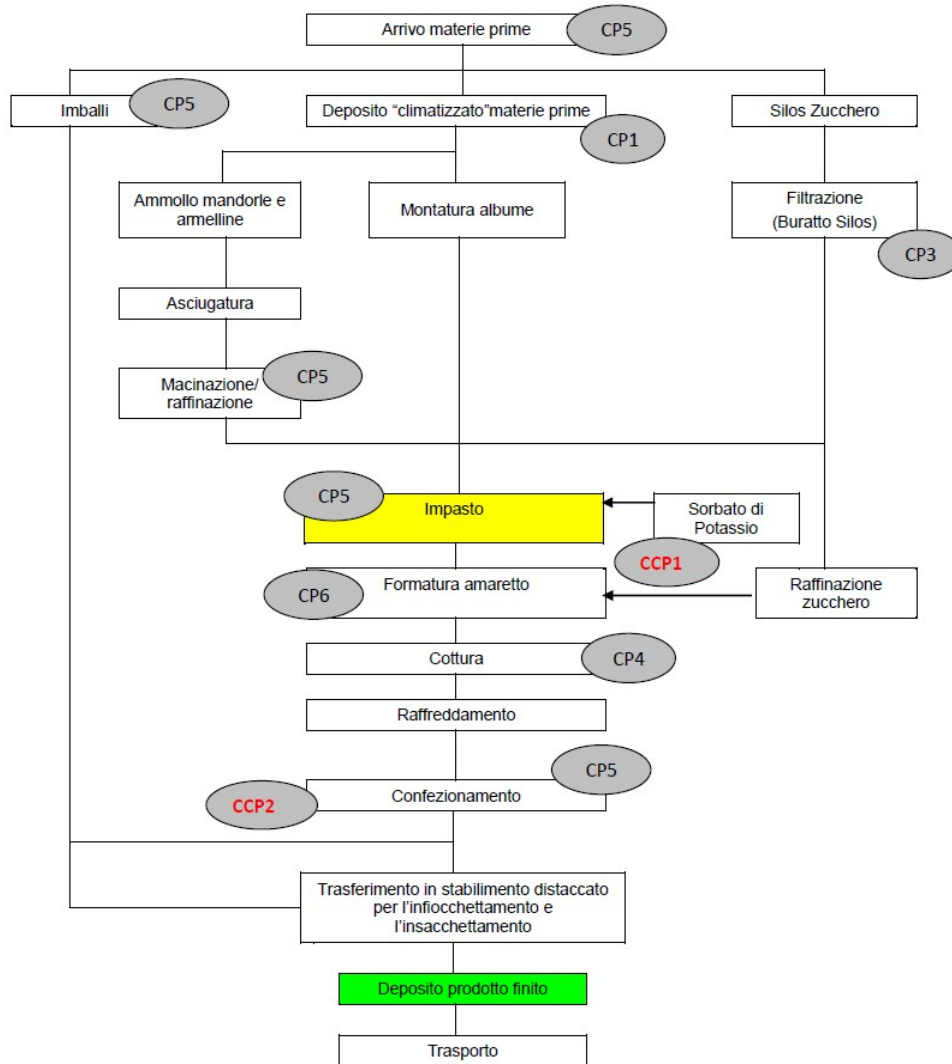


Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA
AMARETTI MORBIDI MIX WINTER / SOFT
AMARETTI WINTER MIX

Data emissione: 09/05/2020
Data revisione: 0
autore: FT

10. DIAGRAMMA DI FLUSSO/flow chart :

AMARETTI MORBIDI / flavoured amaretti



CONTROLLATO E APPROVATO in data
09/05/2020