
	Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia SCHEDA TECNICA / DATA SHEET AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE / AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS	Data emissione: 19 /07/18 Data revisione: 2 autore: FT Aggiornato il 16/10/2018
---	--	--


1. GENERALITA'

CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE	<u>DAMAFVA227</u>
DENOMINAZIONE	AMARETTI CROCCANTI -AMARETTI MORBIDI CLASSICI/crunchy amaretti cookies- classic amaretti soft
DESCRIZIONE/description	BISCOTTI ALLE ARMELLINE AMARE GREZZE (19%)/crunchy cookies almond flavour, made with apricot kernels (19%) BISCOTTI ALLE ARMELLINE (48%)/biscuits made with sweet apricot kernels, soft texture
DIMENSIONI/dimensions	Ø 4cm ±1cm diametro/diameter x 12mm H
PESO NETTO/Net weight 100g	Crunchy : 9 +/-5%g (peso netto singolo biscotto)/(e)peso netto secondo il valore medio di prodotti preconfezionati //each cookie 8-9g net weight/ whole net weight as per average Net Weight Soft: 18,5g (e) (limiti accettabili 17-19)g ogni biscotto/ each biscuit
Descrizione/ foto description/pictures 	Biscotto secco di colore marrone da ambrato a scuro, dalla <u>forma</u> rotondeggiante ricoperto da granella di zucchero. <u>Sapore</u> : amaro, tipico dell'amaretto, con punte di dolce in corrispondenza della granella di zucchero. <u>Texture</u> : croccante non sempre compatto, con eventuali alveolature interne . <i>Dry cookie, amber to brown colore, typically rounded shape covered by white sugar grains, Taste: typical of "amaretto" bitter, almond flavor, with spots of sweet in correspondence to sugar grains. Texture: crunchy, with internal "holes".</i>
	Biscotto morbido di colore beige ,ambrato , dalla <u>forma</u> rotondeggiante. Con alcune crepe di cottura in superficie. <u>Sapore</u> : amaro, tipico dell'amaretto, con retrogusto dolce . <u>Texture</u> : morbido tendenzialmente compatto. Description: soft cookie, color: beige to amber, typically round shape with possible small cracks on surface <u>Taste: typical of "amaretto" bitter, with sweet retro taste. Texture: soft, spongy</u> Il prodotto è imballato singolarmente in flow pack e poi con incarto a foma di caramella / each cookie is packed individually in a transparent flow pack and then wrapped in a paper in typically "sweet" way
NOMENCLATURA DOGANALE	19053199

2. LISTA INGREDIENTI/ ingredients

LISTA INGREDIENTI	zucchero, armelline (19%), albume d' uovo /sugar, apricot kernels (19%), egg white .
<i>Ingredients</i>	zucchero, armelline (dolci e amare) 48%, mandorle (2%), albume d' uovo / Sugar, apricot kernels (sweet and bitter) 48%, almonds (2%) , egg white

- AROMI /FLAVOURS: nessuno/ not present

	<p>Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia SCHEDA TECNICA / DATA SHEET AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE / AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS</p>	<p>Data emissione: 19 /07/18 Data revisione: 2 autore: FT Aggiornato il 16/10/2018</p>
---	---	---

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

Modalità di conservazione/storage conditions	Temperatura ambiente: conservare in luogo fresco e asciutto/ <i>Keep in a dry and cool place/room temperature.</i>
Modo indicazione scadenza e lotto/date and batch indication	Data/BB: data: GG/MM/AAAA ; <i>date / DD/MM/YYYY</i> Codice Lotto: L AABCD - AA: settimana di produzione (es: 40= 40sima settimana nell'anno;B: anno di produzione (ex:S: 2012); C: giorno della settimana(es 3 =mercoledì); D: turno (1=primo, 2 secondo turno) <i>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)</i>
Shelf life (dalla data di Produzione)/maximum shelf life from date of manufacture	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi <i>Best before 12 months</i>
Localizzazione del Lotto e scadenza/location of date and lot code on packaging	Il lotto e la data di scadenza sono posizionati sul retro o sul fondo della confezione../ <i>batch and BB are located on rear/bottom side of ..</i>

4. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

Imballo primario/primary packaging	Singolo biscotto in flow pack: film COEX 21 my simbolo riciclabilità PP5, 0,21g (tara)+ carta colorata 0,94g: Incarto idoneo al contatto alimentare secondo la più recente normativa Reg UE 10/2011: <i>Food grade COEX 21 my; 0,21g (tare)+ wrapping colored paper 0,94g</i>
Imballo secondario	Carta/ paper TWISTING 40g ; sacchetti coex PP ptopilene 40my – PP5 Dipende da codice articolo (vedi retro scheda o scheda logistica); <i>depends on item code</i>

IMBALLAGGIO secondo Reg 76/211/CEE peso medio preconfezionati e successive Dir 2007/45/CE /
Product is packed to average weight as per Reg 76/211/CEE and Dir 2007/45/CE.



Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA / DATA SHEET
AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE /
AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS

Data emissione: 19 /07/18
Data revisione: 2
autore: FT
Aggiornato il 16/10/2018

5. PARAMETRI CHIMICI E FISICI/
chemical and physical parameters

Umidità/moisture	1,72%
Ceneri /ashes	0,73%
Aw	0,700/0,800
Aflatossine tot./ total aflatoxins (B1, B2; G1, G2)µg/kg	≤4,0
Aflatossina B1 µg/kg	≤2,0
Anidride solforosa sulfur dioxide /(mg/kg)	< 10
Glutine / gluten	assente
SO2	<10 mg/kg
HCN	<50 mg/Kg
Acrilammide /acrylamide	<350 µg/Kg

6. VALORI MICROBIOLOGICI/ *microbiological values*

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


7. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:/Nutrition facts

Valori medi riferiti a 100g average values for 100g/ (riferim: Reg. UE 1169/2011 del 25/10/2011)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI TABELLA EU valori medi per 100g

Parametro	Valore crunchy	Valore soft
Energia / Energy	1851 kj - 440 kcal	1894 kj - 457 kcal
Grassi / Fat	11,55 g	21.0 g
di cui Acidi Grassi Saturi / where of saturated fatty acids	0,69 g	1.65 g
Carboidrati / Carbohydrated	73,66 g	57.0 g
di cui Zuccheri / where of sugars	72,39 g	48.28 g
Proteine / Protein	7,87 g	10.8 g
Sale / salt	0,06 g	0.05 g

I valori delle caratteristiche nutrizionali devono essere considerati indicativi, in quanto soggetti ad oscillazioni dovute alla variabilità stagionale delle materie prime. / The values of the nutritional characteristics must be considered as indicative, as they are subject to fluctuations due to the seasonal variability of the raw materials.

	<p>Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia SCHEDA TECNICA / DATA SHEET AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE / AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS</p>	<p>Data emissione: 19 /07/18 Data revisione: 2 autore: FT Aggiornato il 16/10/2018</p>
---	---	---

8. GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS		
Vegetariani/vegetarian	yes	
Vegan	no	Bianco d'uovo/there'segg white
Celiaci/Coeliacs	yes	

- **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.*
- **IRRADIAZIONI / IRRADIATIONS:** si dichiara che il prodotto non è sottoposto ad irraggiamento/ *this product is not subjected to irradiation.*



Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA / DATA SHEET
AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE /
AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS

Data emissione: 19 /07/18
 Data revisione: 2
 autore: FT
 Aggiornato il 16/10/2018

9. **ALLERGENI e OGM**

- **ALLERGENS:** In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 del 25/10 / *in compliance with EU regulation 1169/2011 of 25/10/2011.*

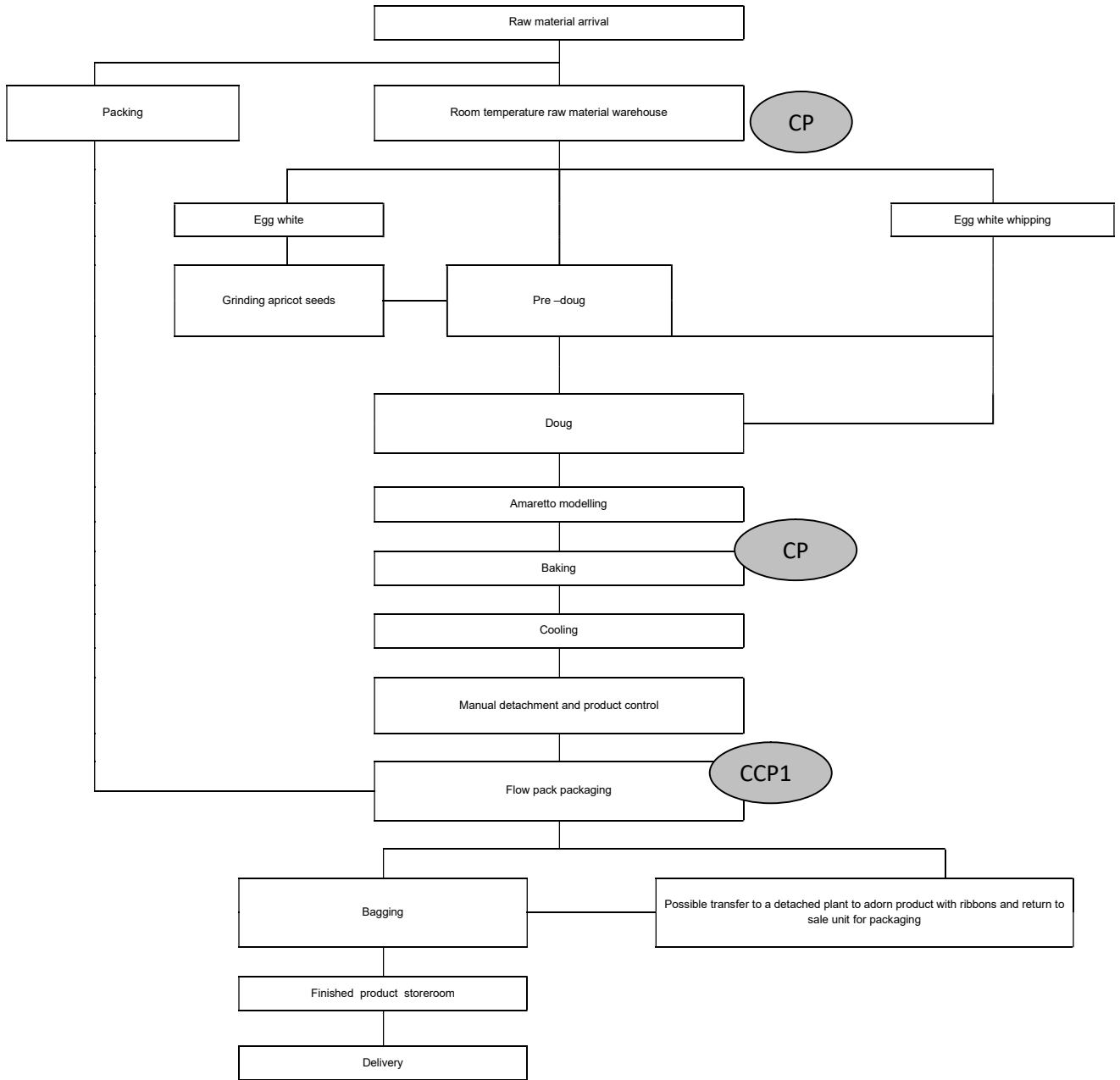
CONTIENE/contains	SI yes	NO	Pos sibil e/ pos sible	breve descrizione/ short description	CONTIENE/contains	SI yes	NO	Poss ibile/ poss ibile	Breve descrizione/ short description
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/cereals containing gluten and products thereof		X			Frutta a guscio e cioè:/Nuts and products thereof	X*		X	Prodotti contenenti nocciole e mandorle lavorati sulla stessa linea/other products containing hazelnuts and almonds are processed on the same line X*:Armelline di albicocca danno reazione positiva all allergene mandorla/apricot kernels give a positive reaction to almond
frumento/wheat		X			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			Albume d'uovo/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			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			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					Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupins and products thereof		X		



Paolo Lazzaroni & Figli S.p.A. - Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA / DATA SHEET
AMARETTI "A" CROCCANTI - 19% ARMELLINE /
AMARETTO CRUNCHY – 19% APRICOT KERNELS

Data emissione: 19 /07/18
Data revisione: 2
autore: FT
Aggiornato il 16/10/2018

10. DIAGRAMMA DI FLUSSO/ flow chart : PRODUZIONE AMARETTI crunchy



CONTROLLATO E APPROVATO in data
23/10/2018