

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEMA TECNICA MINI AMARETTI "G" CROCCANTI - alle ARMELINE (20%)	Data emissione: 10/11/2017 Prodotta da /issued by:FT
---	--	--

GENERALITA'

CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE	<u>DAMAMGB200</u>
DENOMINAZIONE/denomination	AMARETTINI/Mini Crispy crunchy cookies, almond flavour
DESCRIZIONE/description	BISCOTTI ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA/ Cookies made with apricot kernels
DIMENSIONI Ø/sizeØ	3 – 4 cm (diameter)
PESO NETTO/net weight 200g	2,5 - 4 g (each cookie)
	Descrizione/ Biscotto dalla classica forma rotonda, ottenuto per colatura dell'impasto, successivamente cotto in forno. Biscotto secco di colore marrone ambrato a scuro. Sapore: tipico di amaretto. Texture: croccante /Description:Typically rounded shape cookie, obtained by dropping the dough, then cooking it in oven. Dry cookie, color: amber to brown. Taste: typical of "amaretto" (bitter-sweet). Texture:crunchy
NOMENCLATURA DOGANALE	19059090

1. LISTA INGREDIENTI : INGREDIENTS:	zucchero, armelline (mandorle di albicocca) (20%), albume d'uovo, lattosio, proteine del latte , agenti lievitanti: E500 (bicarbonato di sodio), E 503 (bicarbonato di ammonio), aromi. Può contenere tracce di arachidi e altra frutta a guscio. <i>Sugar, apricot kernels (20%), egg white, , lactose, milk proteins, flavour, raising agents: E 500 (sodium bicarbonate), E 503 (ammonium bicarbonate), flavours. May contains traces of peanuts and other nut fruit.</i>	
INGREDIENTE	%	ORIGINE
Zucchero/sugar		Extra CEE (Italia raffinazione)/ non EU
Armelline amare(bitter apricot kernels)	20%	Turchia/Turkey
Albume d'uovo/egg white		Italia
Lattosio e proteine del latte/ lactose and milk proetin		Italia
Agenti lievitante (raising agents: E500)		Francia/France
Agenti lievitante: raising agent (E503)		Germania/Germany
Aromi/flavour (natural identici)		Italia

Aromi/Flavours: natural identici/ natural identical

OGM :In accordo con il Reg CE. 1830/2003 e Reg. 1829/2003 il prodotto è dichiarabile come NO OGM/OGM free

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEMA TECNICA MINI AMARETTI "G" CROCCANTI - alle ARMELINE (20%)	Data emissione: 10/11/2017 Prodotta da /issued by:FT
---	---	--

2. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE :

Modalità di conservazione/storage conditions	Temperatura ambiente:conservare in luogo fresco e asciutto. Keep in a dry and cool place/room temperature
Modo indicazione scadenza e lotto/date and Lot code indication	Data/date: GG/MM/AAAA data / DD/MM/YYYY Codice Lotto: L A BBB C- A: ultima cifra anno produzione;BBB: giorno produzione Giuliano; C: n. linea produzione Production Code: L A BBB C : A : last number of year production; BBB Julian day of production ; C :production line
Shelf life (dalla data di Produzione)/maximum shelf life from date of manufacture	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi Best before 24 months
Shelf life dalla data di apertura pacchetto/Shelf life from opening of package:	NA:
Shelf life dalla spedizione/Maximum shelf life from delivery	20mesi/20 months
Localizzazione del Lotto e scadenza/location of date and lot code on packaging:	Il lotto e la data di scadenza sono posizionati sul retro della confezione fatta a forma di bag/lot code and BB are located on back of bag

3. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

Imballo primario/first packaging	Incarto idoneo al contatto alimentare secondo la più recente normativa Reg UE 10/2011: vedi allegato /Food grade approved packaging, as per Reg UE 10/2011
Imballo secondario	Dipende da codice articolo (vedi retro scheda o scheda logistica)/depends on item code (see logistic sheet)

4. PARAMETRI CHIMICI E FISICI:/chimical and physical parameters

Umidità/Humidity	< 3,0%
Ceneri /ashes:	0,6%
Aw:	< 0,5
Aflatossine totali/total Aflatoxins (B1, B2; G1,G2) µg/kg AflatossinaB1/Aflatoxin B1 µg/kg	≤4,0 ≤2,0
Anidride solforosa/sulfur dioxide(mg/kg)	< 10

5. VALORI MICROBIOLOGICI/microbiological values,limits

Carica batterica a 30°/TBC	≤ 10.000 UFC/g
Enterobatteri/Enterobacters	<10 UFC/g
Coliformi totali/Coliforms	<10 UFC/g
Lieviti/yeast	≤ 100 UFC/g
Muffe /moulds	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Staphylococcus aureus	Assente in 25g
Filth test: -frammenti insetti/insects parts -Peli di roditore/rodent hair -insetti interi/whole insect -residui totali/total residuals	≤ 20 unità/50g Assenti/50g Assenti/50g ≤ 20 unità/50g



Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA
MINI AMARETTI "G" CROCCANTI - alle
ARMELLINE (20%)

Data emissione: 10/11/2017
 Prodotta da /issued by:FT

6. ANALISI NUTRIZIONALI:

Valori medi riferiti a 100g

Valori nutrizionali medi per 100g	Average nutritional values per 100g	Pro 100g		
Energia	Energy	1828	434	kJ/kcal
Grassi	Fat		10,0	g
di cui:	of which:			
— acidi grassi saturi	— saturates		0,7	g
Carboidrati	Carbohydrate		77,6	g
di cui:	of which:			
— zuccheri	— sugars		76,2	g
Fibre	Fibre		3,1	g
Proteine	Protein		6,5	g
Sale	Salt		0,15	g

Nutrition Facts

Serving size 7 cookies (20g)
Servings per container: 50

Amount per serving
% Daily Value

Calories 87 calories from fat 19

Total fat 2,1g 3%

Saturated fat 0.1g 0.5%
 + Trans fat 0g

Cholesterol 0mg

Sodium 20mg 0%

Carbohydrate 15.5g 5%

Fibre 0.7 4%

Sugars 15g

Protein 1.4g

Vitamin A 0% Vitamin C 0%

Calcium % Iron %

7. GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS

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

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA MINI AMARETTI "G" CROCCANTI - alle ARMELLINE (20%)	Data emissione: 10/11/2017 Prodotta da /issued by:FT
---	---	--

8. ALLERGENI/ Allergens: Come da REG.UE 1169/2011 E SUCCESSIVE MODIFICHE

CONTIENE/contains	SI yes	NO	Possibile/ possible	breve descrizione	CONTIENE/contains	SI	N O	possibi le	Breve descrizione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		Farina di grano tenero	Frutta a guscio e cioè:/Nuts and products thereof	X*		X	Prodotti contenenti mandorle e nocchie lavorati sulla stessa linea/other products containing almond and hazlenuts 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			Nocchie/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	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	Rischio derivante da fornitore armelline	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			Lattosio e proteine del latte	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 SpA- Saronno - Italia
SCHEMA TECNICA
MINI AMARETTI "G" CROCCANTI - alle
ARMELLINE (20%)

Data emissione: 10/11/2017
Prodotta da /issued by:FT

9. DIAGRAMMA DI FLUSSO/flow sheet

