

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA AMARETTI "A" SOFT- 48% ARMELLINE	Data emissione: 19/07/2018 N Revisione: 1 autore:FT
---	---	--

1. GENERALITA'

CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE	DAMAS200
DENOMINAZIONE	AMARETTI MORBIDI /SOFT AMARETTI
DESCRIZIONE	BISCOTTI ALLE ARMELLINE (48%)/biscuits made with sweet apricot kernels,soft texture
DIMENSIONI	Ø 4cm ±1cm
PESO NETTO: 200g e	18,5g (e) (limiti accettabili 17-19)g ogni biscotto/ each biscuit
Descrizione/ foto 	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: <i>soft cookie, color: beige to amber, typically round shape with possible small cracks on surface</i> <u>Taste:</u> <i>typical of "amaretto" bitter, with sweet retro taste. Texture: soft, spongy</i> 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	19059090

2. LISTA INGREDIENTI :	zucchero, armelline (dolci e amare) 48%, mandorle (2%), albume d'uovo. Può contenere tracce di altra frutta a guscio .
Ingredients:	<i>Sugar, apricot kernels (sweet and bitter) 48%, almonds (2%) ,egg white. May contain traces of nuts and other nut fruits.</i>

INGREDIENTE	%	ORIGINE/origins
Zucchero/sugar	49	Italia/Italy
Armelline dolci e amare/apricot kernels	48%	Grecia/Turchia-Greece/Turkey
Almonds	2%	California
Albume/eggwhite	1%	italia

-
- **AROMI /FLAVOURS:** nessuno/ no flavours
- **Imballaggio secondo Reg. 76/211/CEE peso medio preconfezionati e successiva Dir 2007/45/CE/Product is packed to average weight / Reg 76/211/CEE and Dir 2007/45/CE**

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEMA TECNICA AMARETTI "A" SOFT- 48% ARMELLINE	Data emissione: 19/07/2018 N Revisione: 1 autore:FT
---	---	--

3. 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/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:S: 2012); C: giorno della settimana(es 3 =mercoledì); D: turno (1=primo, 2 secondo turno) Production Code:: AA : week of production (40 th week of the year); B year of production (ex S: 2012); C:week's day ,(Ex:3=Wednesday) ;D:shift (1 st or 2 nd)
Shelf life (dalla data di Produzione)/maximum shelf life from date of manufacture	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi Best before 12 months
Shelf life dalla data di apertura pacchetto/Shelf life from opening of package:	NA:
Shelf life dalla spedizione/Maximum shelf life from delivery	10mesi/10 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 astuccio/lot code and BB are located on rear side of bag

4. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

Imballo primario/primary packaging	Singolo biscotto in flow pack:OPPLCA 20μ(polipropilene laccato acrilico/ alta velocità) : 0,23g (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 OPPLCA 20μ(high speed) ; 0,23g (tare)+ 1,07g for wrapping colored paper.</i>
Imballo secondario	Dipende da codice articolo (vedi retro scheda o scheda logistica) ;depends on item code

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA AMARETTI "A" SOFT- 48% ARMELLINE	Data emissione: 19/07/2018 N Revisione: 1 autore:FT
---	---	--

5. PARAMETRI CHIMICI E FISICI:

Umidità/moisture	13%±2
Ceneri /ashes	1,0%
Aw:	0,700/0,850
Aflatossine totali total aflatoxins (B1, B2; G1,G2) µg/kg	≤4,0 ≤2,0
Aflatossina B1 µg/kg	
Anidride solforosa sulfur dioxide /(mg/kg)	< 10

6. VALORI MICROBIOLOGICI

Carica batterica a 30°/TBC at 30°C	≤ 10.000 UF/
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. ANALISI NUTRIZIONALI:/Nutrition facts Valori medi riferiti a 100g average values for 100g/ (riferim: Direttiva 1169/2011)

VALORI NUTRIZIONALI EDI SU 100g		
Energia/energy	457	kcal
	1894	kJ
Proteine/proteins	10,8	g
Carboidrati/carbohydrates	57,0	g
di cui zuccheri/ of which sugar	48,28*	g
grassi tot/ fat	21,0	g
-acidi saturi/ saturated fat	1,65*	g
Fibre /fibers	2,7*	g
Sodio/sodium	0,0195*	g
Sale equivalente/Salt equivalent	0,05*	g

Nutrition Facts	
Serving size 1 cookie (20g)	
Serving per container about 6	
Serving per container	% Daily Value
Calories 80 cal/ calories from Fat 40	
Total fat 4.5g	7%
Saturated fat 0g + Trans fat 0g	0%
Cholesterol less then 5mg	0%
Sodium 100mg	4%
Tot Carbohydrate 10g	3%
Dietary Fiber 2g	8%
Sugars 9g	
Protein 2g	
Vitamin A 0% Vitamin C 0%	
Calcium 1% Iron 3%	

8. GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS

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

9. ALLERGENI e OGM

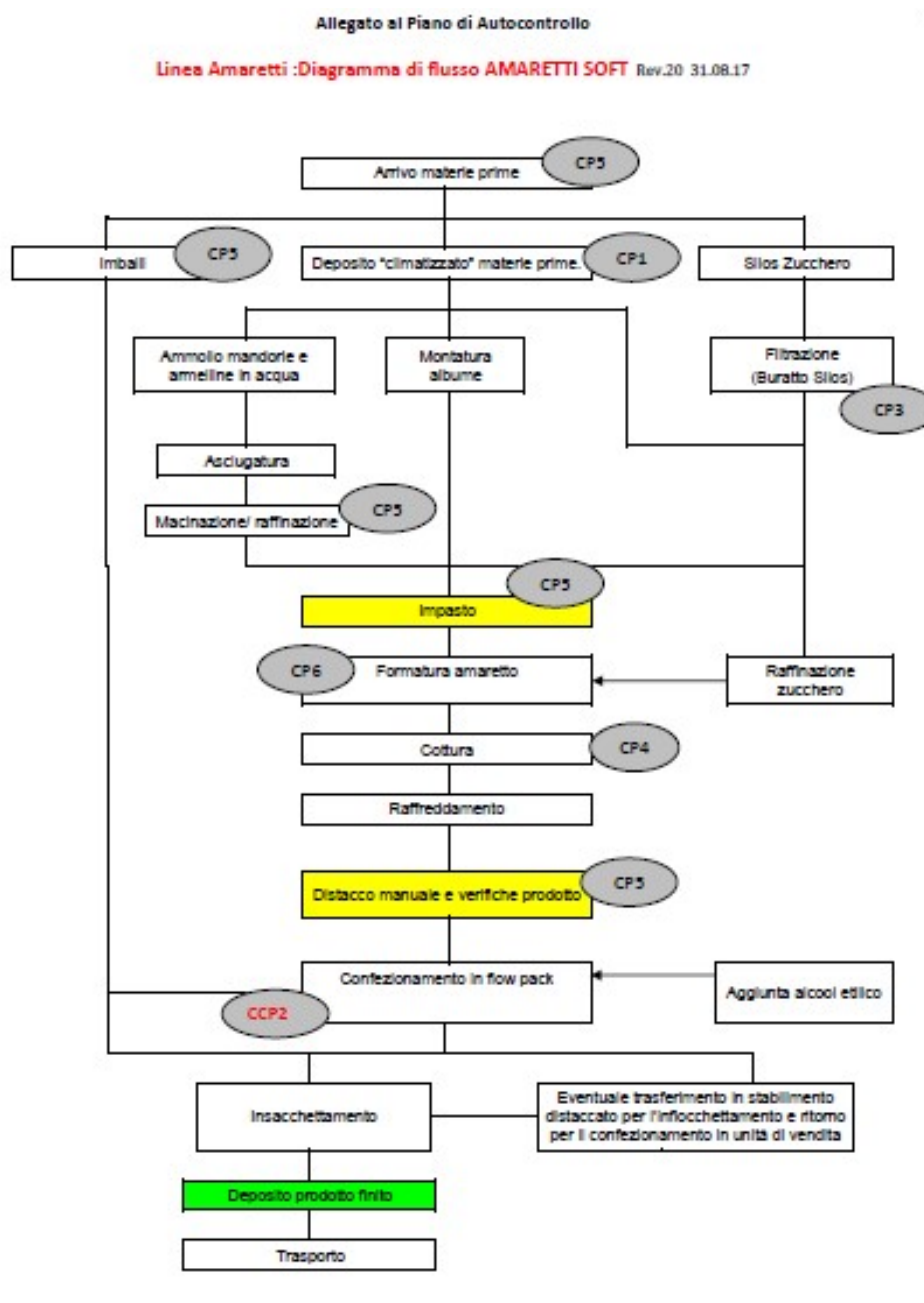
- OGM** : In accordo con il Reg CE. 1830/2003 e Reg. 1829/2003 il prodotto è dichiarabile come NO OGM/ product can be declared NO OGM/OGM free as for Reg. EU 1830/2003

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEMA TECNICA AMARETTI "A" SOFT- 48% ARMELLINE	Data emissione: 19/07/2018 N Revisione: 1 autore:FT
---	---	--

- **IRRADIAZIONI/ irradiations:** si dichiara che il prodotto non è sottoposto ad irraggiamento / this product is not subjected to irradiation.
- **ALLERGENI/ allergens :** In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 del 25/10/2011 / in compliance with EU Regulation 1169/2011 of 25/10/2011.

CONTIENE/contains	SI yes	NO	Possibile/ possible	breve descrizione	CONTIENE/contains	SI	N O	possibi le	Breve descrizione
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 lavorati sulla stessa linea/other products containing 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			Noccioline/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 sesame/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		

10. DIAGRAMMA DI FLUSSO/ flow chart



CONTROLLATO E APPROVATO in data
23/10/2018

Paolo Lazzaroni & Figli SpA
Luca Colaninno