

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA BACI SPECIALITA' REGIONALI_NOCCIOLE 18%	Data emissione: 09/05/2020 rev: 0 Prodotta da /issued by:FT
---	--	--

1. GENERALITA'

CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE	<u>DBACA090</u>
DENOMINAZIONE/denomination	Baci specialita' regionali alle nocciole/Hazlenut "regional italian selection" cookies
DESCRIZIONE/description	BISCOTTI TIPICI alle nocciole con ripieno di crema al cioccolato / Typical hazlenut cookies with chocolate filling
DIMENSIONI Ø/sizeØ	(30 x 30 x 25)mm +/-5%
PESO NETTO/net weight	11.5 g ciascuno /individual net weight ; 900g confezione
	Biscotto dalla classica forma rotonda, fatto da 2 semisfere appiattite tenute insieme da una farcitura di crema di cioccolato, ottenuto per colatura su teglie e successiva cottura in forno e successivo accoppiamento meccanico delle 2 semisfere con crema di cioccolato. Il prodotto viene poi raffreddato prima di essere confezionato. Biscotto secco di colore beige, e farcitura di cioccolato nel mezzo, ad unire le 2 semisfere. Incarto primario singolo PP metallizzato, a seguire incarto di carta a forma di caramella <u>Sapore</u>: tipico di biscotto alle nocciole con farcitura di cioccolato. <u>Texture</u>: sablé(asciutto) <u>Description</u>: Typically round shaped cookie with chocolate filling, made of 2 half spheres united by the chocolate filling obtained by dropping the cookie dough on baking pans, then cooked in oven on the same baking pans and then coupled mechanically with chocolate filling. The product is then cooled in tunnel before being individually packed Color: pale brown (beige) with darker brown chocolate filling stripe in the middle to unite the 2 parts. Individually packed: primary packaging, metalized PP, secondary packaging: paper in <u>form of a sweet paper packaging</u> Taste: typical of hazelnut's cookie with chocolate filling. Texture: shortbread, friable (sandy sponge)
NOMENCLATURA DOGANALE	19053119

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA BACI SPECIALITA' REGIONALI_NOCCIOLE 18%	Data emissione: 09/05/2020 rev: 0 Prodotta da /issued by:FT
---	--	--

2. LISTA INGREDIENTI : INGREDIENT LIST	farina di frumento, margarina vegetale (olio di palma, olio di cocco, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), nocciole tostate (18%), zucchero, cioccolato (8%): (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionate: lecitine di soia, aroma naturale di vaniglia), cacao, aromi. <i>wheat flour, vegetable margarine (palm oil, coconut oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acid corrector: citric acid), toasted hazelnuts (18%), sugar, chocolate (8%): (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsified: soy lecithine, natural vanilla aroma), cocoa, flavour.</i>
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	

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

AROMI: aromi naturali/natural flavours

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE /STORING INSTRUCTIONS AND 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 (40th week of the year); B year of production (ex S: 2012); C:week's day ,(Ex:3=Wednesday) ;D:shift (1st or 2nd)
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

3. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

Imballo primario/first packaging	Singolo biscotto in flow pack: OPPLCA 20μ(polipropilene laccato acrilico/ alta velocità) : 0,23g (peso tara)+ carta colorata tipo
---	--



Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA
BACI SPECIALITA' REGIONALI_NOCCIOLE 18%

Data emissione: 09/05/2020
rev: 0
Prodotta da /issued by:FT

	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

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

Umidità/Humidity	1,5-1,6%
Ceneri /ashes:	
Aw:	0,2
Aflatossine totali/total Aflatoxins (B1, B2; G1,G2) μg/kg	≤4,0
AflatossinaB1/Aflatoxin B1 μg/kg	≤2,0
Ocratossina (mg/kg)	< 3
Acrilammide (microg/kg)	<350

5. VALORI MICROBIOLOGICI/microbiological values,limits

Carica batterica a 30°/TBC	≤ 10000 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
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

6. ANALISI NUTRIZIONALI/nutrition facts

Valori medi riferiti a 100g/

Average values referred to 100g

VALORI NUTRIZIONALI EDI SU 100g		
Energia/energy	557	kcal
	2318	kJ
grassi tot/ fat	37	g
-acidi saturi/ saturated fat	14	g
Carboidrati/carbohydrates	47	g
di cui zuccheri/ of which sugar	20	g
Proteine/proteins	7.6	g
Sale	0.15	g

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA BACI SPECIALITA' REGIONALI_NOCCIOLE 18%	Data emissione: 09/05/2020 rev: 0 Prodotta da /issued by:FT
---	--	--

7. GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS		
Vegetariani/vegetarian	yes	
vegan	yes	
Celiaci/Coeliacs	no	There's wheat flour

8. ALLERGENI/ Allergens: Come da All. III bis della Dir 2003/89/CE e sua modifica con la Dir 2006/142/CE

CONTIENE/contains	SI yes	NO	Possibile/ possible	breve descrizione	CONTIENE/contains	SI	NO	poss ibile	Breve descrizione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X			Farina di grano tenero tipo "00"/there's wheat flour	Frutta a guscio e cioè:/Nuts and products thereof	X		X	Prodotto contenente nocciole /product containing hazlenuts
frumento/wheat	X				Mandorle/Almond			X	
segale/rye		X			Nocciole/Hazelnut	X			In ingredient list
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		
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof		x			Pistacchi/Pistachio		X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof		X			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			Dalla lecitina di soia presente nel cioccolato/ from soya lecithin (emulsifier)from chocolate	Semi di sesamo 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 therof		X		

