

	<p align="center"><b>Paolo Lazzaroni &amp; Figli SpA- Saronno - Italia</b>  <b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>CANESTRELLI</b></p>	<p>Data emissione: 09/05/2020  Data revisione: 0  autore: FT</p>
---	---	--

### 1. GENERALITA'

<b>CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE</b>	<b>DCANE135</b>
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CANESTRELLI - CARDBOX 135 g</b>
<b>DESCRIZIONE/description</b>	Biscotti rotondi e morbidi ricoperti da zucchero a velo/ soft round biscuits covered by icing sugar in rectangular cardbox
<b>Descrizione/ foto</b>  	Biscotto friabile al burro dalla classica forma a fiore con foro al centro. Colore: dorato ricoperto da abbondante zucchero a velo. Sapore: tipico di biscotto vanigliato al burro. Texture: friabile. A crumbly butter biscuit with a classic flower shape with a hole in the center. Color: golden covered with abundant icing sugar. Taste: typical of vanilla butter biscuit . Texture: crumbly.
<b>DIMENSIONI mm</b>	<i>(60.5x60.5x30) ± 5%</i>
<b>PESO NETTO g 135g</b>	<b>15g ±5% (e) ogni biscotto/ each biscuit</b>
<b>NOMENCLATURA DOGANALE</b>	<b>19053199</b>

<b>2. LISTA INGREDIENTI</b>  <b>Ingredients:</b>	Farina di frumento, margarina vegetale (olio di palma, olio di cocco, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi vegetali da palma e girasole, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, tuorli d'uova, aromi. Senza grassi idrogenati. <i>Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, coconut oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of plant acids from palm and sunflower, acid correcter: citric acid), sugar, egg yolks, aromas. No hydrogenated fats.</i>
--	---

- **AROMI /FLAVOURS:** naturali e non/ natural and not
- **Imballaggio secondo Reg 76/211/CEE peso medio pre-confezionati e successive Dir 2007/45/CE/** Product is packed to average weight as per Reg 76/211/CEE and Dir 2007/45/CE

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

<b>Modalità di conservazione/storage conditions</b>	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.
<b>Modo indicazione scadenza e lotto/date and Lot code indication</b>	<b>Data/BB:</b> data: GG/MM/AAAA date / DD/MM/YYYY <b>Codice Lotto:</b> 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,

	<p align="center"><b>Paolo Lazzaroni &amp; Figli SpA- Saronno - Italia</b>  <b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>CANESTRELLI</b></p>	<p>Data emissione: 09/05/2020  Data revisione: 0  autore: FT</p>
---	---	--

	<p>2 secondo turno)  <b>Production Code::</b> AA : week of production ( 40<sup>th</sup> week of the year); B year of production ( ex S: 2012 ); C: week's day, (Ex:3=Wednesday) ; D:shift ( 1<sup>st</sup> or 2<sup>nd</sup>)</p>
<b>Shelf life (dalla data di Produzione)/maximum shelf life from date of manufacture</b>	<b>Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi</b> Best before 12 months
<b>Shelf life dalla data di apertura pacchetto/Shelf life from opening of package:</b>	NA
<b>Shelf life dalla spedizione/Maximum shelf life from delivery</b>	11 mesi/11 months
<b>Localizzazione del Lotto e scadenza/location of date and lot code on packaging:</b>	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.

#### 4. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

<b>Imballo primario/primary packaging</b>	<b>Singolo biscotto in flow pack: OPPL 20 my polipropilene bilaccato (PP5): 0,33g ( peso tara) + carta colorata tipo caramella 1,07g</b> 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>
<b>Imballo secondario</b>	Dipende da codice articolo ( vedi retro scheda o scheda logistica) ; <i>depends on item code</i>

#### 5. PARAMETRI CHIMICI E FISICI:

<b>Aflatossine totali</b> <i>total aflatoxins</i> ( B1, B2; G1,G2) µg/kg <b>Aflatossina B1</b> µg/kg	≤4,0 ≤2,0
<b>Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>)sulfur dioxide</b> /(mg/kg)	< 10
<b>Ocratossina A</b>	≤ 3 mg/kg
<b>Acilammide</b>	<350 µg/kg

#### 6. VALORI MICROBIOLOGICI

Carica batterica a 30°/TBC at 30°C	≤ <b>10.000 UFC/g</b>
Muffe /moulds	≤ <b>100 UFC/g</b>
<b>Filth test:</b> -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



**Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia**  
**SCHEMA TECNICA**  
**CANESTRELLI**

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

**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	2175
	520	kcal
Grassi	27	g
Di cui acidi grassi saturi/ saturated fat	16	g
Carboidrati/carbohydrates	61	g
di cui zuccheri/ of which sugar	18	g
Proteine/proteins	6.5	g
Sale/ salt	0.12	g

**8. GRUPPI DIETETICI specifici/suitability for specific DIETARY GROUPS**

<b>Vegetariani/vegetarian</b>	yes	
<b>vegan</b>	no	Tuorlo d'uovo/ egg
<b>Celiaci/Coeliacs</b>	no	Frumento/weath

**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.



**Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia**  
**SCHEMA TECNICA**  
**CANESTRELLI**

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

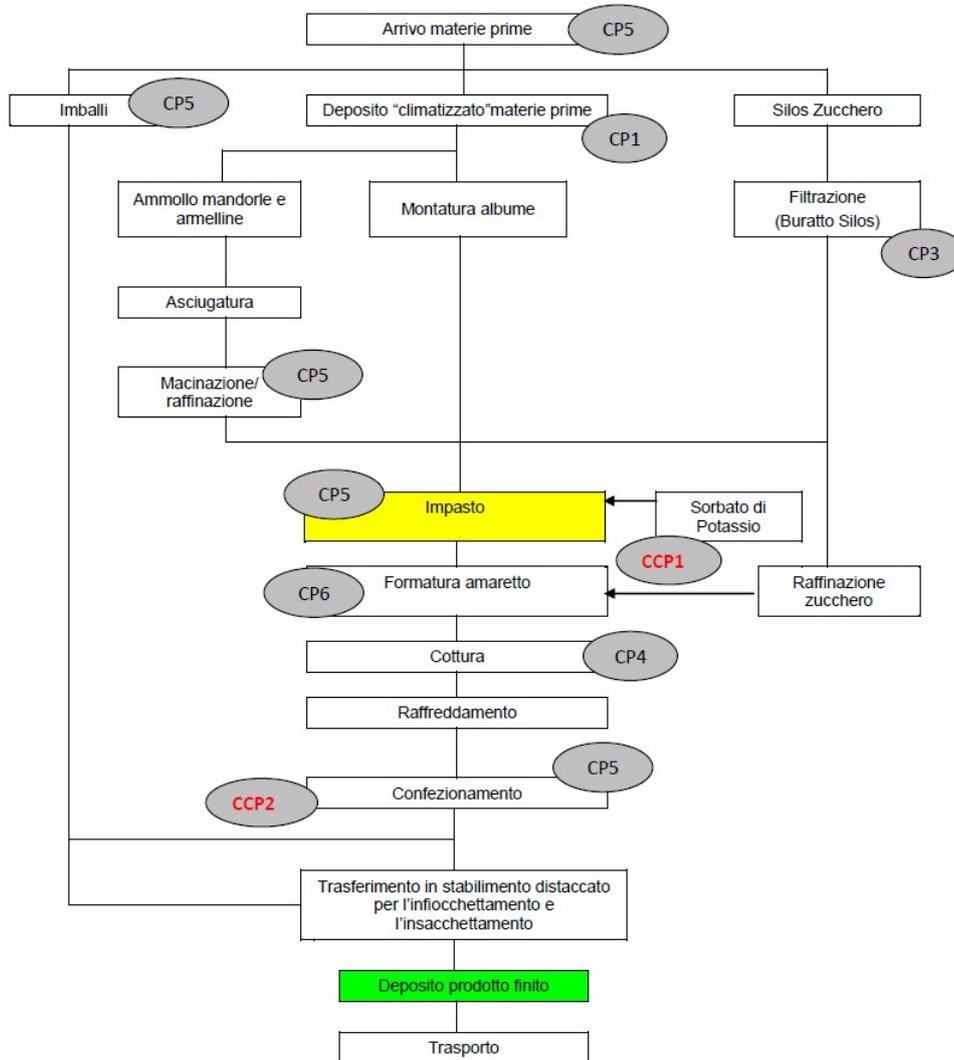
**9. ALLERGENI**

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

CONTIENE/contains	SI yes	NO	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		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	<b>X</b>		X	Prodotti contenenti nocciole e pistacchi lavorati nel sito produttivo/other products containing hazlenuts 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			Nella ricetta: Albume d'uovo/in reciepe: 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		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/ butteri s 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 therof		X		



10. DIAGRAMMA DI FLUSSO/flow chart :



CONTROLLATO E APPROVATO in data  
09/05/2020