



**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Dolciaria Gadeschi S.p.A.
Str. Provinciale 26, Km.5
26010 Corte De' Frati - CR (Italy)
Tel. +39/0372/93156 - Fax. +39/037293527
info@gadeschi.it - www.gadeschi.it

Denominazione	Product name
Amarettini (biscottini alle mandorle di albicocca 8%)	Amarettini (biscuits with apricot kernels 8%)

Rif. ricetta	Ref. recipe
9AMAR04	9AMAR04

Descrizione	Description
Gocce di biscotti dalla classica forma rotonda, ottenuti per colatura dell'impasto successivamente cotto a forno.	Biscuit drops obtained by dripping the mixture on a steel ribbon which goes into the oven.

Ingredienti	Ingredients
Zucchero Farina di grano tenero Albume d'uovo Mandorle di albicocca (8%) Lattosio e proteine del latte Agenti lievitanti (E500, E503) Aromi	Sugar Wheat flour Eggs white Apricot kernels (8%) Milk proteins and lactose Raising agents (E500, E503) Flavours

Caratteristiche organolettiche		Organoleptic characteristics	
Colore	Ambrato	Colour	Amber-coloured
Odore	Mandorla amara	Smell	Apricot kernels
Sapore	Tipico di amaretto	Taste	Typical of amaretto

Caratteristiche fisico dimensionali		Physical dimensional characteristics	
Lunghezza / Ø (mm)	19 - 26	Length (mm)	19 - 26
Larghezza (mm)		Width (mm)	
Altezza (mm)		Height (mm)	
Peso/ cad. (g)	1,0 - 2,0	Weight/each (g)	1,0 - 2,0

I materiali di imballaggio sono idonei a contenere alimenti e conformi alla legislazione vigente (DM 21.03.73 e successive integrazioni, Reg. 1935/2004/CE, Reg. 2023/2006/CE e Reg. 10/2011/CE)	The packages used are suitable to contain foodstuffs and fulfil to the current law (DM 21.03.73 subsequent amendments and additions, EU Regulation 2023/2006/EC Reg. 1935/2004/CE, Reg. 2023/2006/CE and Reg. 10/2011/CE)
--	---

Modalità di conservazione		Preservation	
Condizioni	il prodotto va conservato in luogo asciutto	Preservation	the product must be preserved in a dry place at room temperature
TMC (mesi)	24 (12 il semilavorato)	APT (months)	24 (12 the semi-finished product)

Additivi	Additives
Conforme al D.M. N. 209 del 27.02.96 che recepisce le Direttive Cee 94/34, 94/35, 94/36, 95/2 e 95/31, requisiti di purezza previsti dal D.M. N.356 del 04.08.97 che recepisce la direttiva 96/77 CEE del 02.12.96; Regolamento (CE) n. 1331/2008 del 16 dicembre 2008 ; Regolamento (CE) n. 1332/2008 del 16 dicembre 2008; Regolamento (CE) n. 1333/2008 del 16 dicembre 2008; Regolamento (CE) n. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 e successivi aggiornamenti e integrazioni.	Conform to Ministerial Decree N. 209 of 27.02.96 which incorporates the EEC Directives 94/34, 94/35, 94/36, 95/2 and 95/31, the purity requirements provided of the M.D. N. 356 of 04.08.97 transposing Directive 96/77 EEC of 12.2.96; Regulation (EC) N. 1331/2008 of 16 December 2008; Regulation (EC) N. 1332/2008 of 16 December 2008; Regulation (EC) N. 1333/2008 of 16 December 2008; Regulation (EC) N. 1334/2008 of 16 December 2008 and subsequent amendments and additions.

Pesticidi	Pesticides
Conforme al D.M. 27/08/2004 e successive modifiche e integrazioni. Regolamento (CE)396/2005. Regolamento (CE) N. 149/2008 e successivi aggiornamenti e integrazioni.	Conform to Ministerial Decree 27/08/2004 and subsequent amendments and additions. Regulation (EC) 396/2005. regulation (EC) N. 149/2008 and subsequent amendments and addition.

Micotossine	Mycotoxins
Regolamento CE 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e successivi aggiornamenti e integrazioni.	EC Regulation 1881/2006 of 19 December 2006 and subsequent amendments and additions.

MRQ 7.3_03	Rif. PRD 7.3_01	Data emissione: 15/01/2013	Data Revisione:
------------	-----------------	----------------------------	-----------------



**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Dolciaria Gadeschi S.p.A.
Str. Provinciale 26, Km.5
26010 Corte De' Frati - CR (Italy)
Tel. +39/0372/93156 - Fax. +39/037293527
info@gadeschi.it - www.gadeschi.it

Metalli Pesanti	Heavy Metals
Conforme Regolamento (CE) N. 78/2005 e successivi aggiornamenti e integrazioni.	Conform to Regulation (EC) No 78/2005 and subsequent amendments and additions.
OGM	GMO
I nostri fornitori garantiscono che le materie prime utilizzate non contengono organismi geneticamente modificati. Il prodotto: - non è soggetto ad etichettatura del Reg 1829/2003 e 1830/2003 - non è ottenuto mediante l'utilizzo di additivi geneticamente modificati - non proviene da vegetali geneticamente modificati	Our suppliers guaranteed us that raw materials are not genetically modified. The product: - is not subject to labelling as EU regulations 1829/2003 and 1830/2003 on GMO - is not produced with GMO processing aids (enzymes, yeast, etc.) - is not derived from a plant (different from soya and maize) for which one is a GMO
Il prodotto è idoneo a soggetti vegetariani, e non adatto a vegani e per diete Halal o Kosher	The product is suitable for vegetarian diet and not for vegan, Halal and Kosher diets

Allergeni	Allergens	Prodotto		Cross cont.	
		Y	N	Y	N
Arachidi	<i>Peanuts and peanut products</i>		x	x	
Soia e prodotti derivati	<i>Soya beans and soya bean product thereof</i>		x		x
Frutta a guscio	<i>Nuts and product thereof</i>	x		x	
Cereali e prodotti contenenti glutine	<i>Cereals containing gluten and product thereof</i>	x		x	
Latte e prodotti derivati	<i>Cow's milks and dairy products</i>	x		x	
Uova e prodotti derivati	<i>Egg and egg products</i>	x		x	
Solfiti SO ₂ > 10ppm	<i>Sulfites SO₂ > 10ppm</i>		x		x
Crostacei e prodotti derivati	<i>Crustacean and crustacean products</i>		x		x
Pesci e prodotti derivati	<i>Fish and fish products</i>		x		x
Sesamo e prodotti derivati	<i>Sesame seeds and sesame products</i>		x		x
Sedano e prodotti derivati	<i>Celery and celery products</i>		x		x
Senape e prodotti derivati	<i>Mustard and mustard products</i>		x		x
Lupini e prodotti derivati	<i>Lupines and lupines products</i>		x		x
Molluschi e prodotti derivati	<i>Clam and clam products</i>		x		x

Valori nutrizionali	Nutritional values	u.m.	
Energia	<i>Energy</i>	kcal/kJ/100g	405 / 1717
Umidità	<i>Moisture</i>	%	< 3,0
Grassi	<i>Fats</i>	%	4,0
Grassi saturi	<i>Saturated fatty acids</i>	%	0,3
Carboidrati	<i>Total carbohydrates</i>	%	85,2
Zuccheri	<i>Sugars</i>	%	64,0
Fibra	<i>Fibre</i>	%	1,5
Proteine	<i>Proteins</i>	%	6,4
Ceneri	<i>Ashes</i>	%	0,6
Na	<i>Na</i>	%	0,060
Sale	<i>Salt</i>	%	0,15

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics	u.m.	
CBT	<i>Aerobic Plate Count</i>	cfu/g	< 10000
Coliformi	<i>Coliforms</i>	cfu/g	< 10
Enterobatteri	<i>Enterobacters</i>	cfu/g	< 10
Lieviti e muffe	<i>Yeast and moulds</i>	cfu/g	< 100
Staphilococchi pos. coag.	<i>Staph. coag. Pos.</i>	cfu/25g	absent
Salmonella	<i>Salmonella spp.</i>	cfu/25g	absent

Dolciaria Gadeschi S.p.A.			26/6/2014
MRQ 7.3_03	Rif. PRD 7.3_01	Data emissione: 15/01/2013	Data Revisione: