

**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			
Granella di biscotti alle mandorle di albicocca (10%)				Biscuits with apricot kernels 10% granulated			
Rif. ricetta				Ref. recipe			
9GAMA06				9GAMA06			
Descrizione				Description			
Prodotto ottenuto per frantumazione di biscotti in apposite granellatrici, successivamente setacciati in vibrovagli calibrati secondo dimensioni stabilite.				Product is obtained by breaking biscuits which are then sieved in a calibrated vibro-screen which has different dimensions.			
Ingredienti				Ingredients			
Zucchero				Sugar			
Farina di grano tenero				Wheat flour			
Mandorle di albicocca (10%)				Apricot kernels (10%)			
Albume d'uovo				Eggs white			
Agenti lievitanti (E503, E500)				Raising agents (E503, E500)			
Aromi				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)	1,5 - 3	1,5 - 4	1,5 - 5	Lenght (mm)	1,5 - 3	1,5 - 4	1,5 - 5
Larghezza (mm)	>3 = 10%max.	>4 = 10%max.	>5 = 10%max.	Width (mm)	>3 = 10%max.	>4 = 10%max.	>5 = 10%max.
Altezza (mm)	<1,5= 20%max.			Height (mm)	<1,5= 20%max.		
Densità (g/l)	330 - 390	290 - 360	280 - 360	Density (g/l)	330 - 390	290 - 360	280 - 360
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)	12			APT (months)	12		
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	Peanuts and peanut products		x	x	
Soia e prodotti derivati	Soya beans and soya bean product thereof		x		x
Frutta a guscio	Nuts and product thereof	x		x	
Cereali e prodotti contenenti glutine	Cereals containing gluten and product thereof	x		x	
Latte e prodotti derivati	Cow's milks and dairy products		x	x	
Uova e prodotti derivati	Egg and egg products	x		x	
Solfiti SO ₂ > 10ppm	Sulfites SO ₂ > 10ppm		x		x
Crostacei e prodotti derivati	Crustacean and crustacean products		x		x
Pesci e prodotti derivati	Fish and fish products		x		x
Sesamo e prodotti derivati	Sesame seeds and sesame products		x		x
Sedano e prodotti derivati	Celery and celery products		x		x
Senape e prodotti derivati	Mustard and mustard products		x		x
Lupini e prodotti derivati	Lupines and lupines products		x		x
Molluschi e prodotti derivati	Clam and clam products		x		x

Valori nutrizionali	Nutritional values	u.m.	
Energia	Energy	kcal/kJ/100g	416 / 1759
Umidità	Moisture	%	< 3,0
Grassi	Fats	%	5,3
Grassi saturi	Saturated fatty acids	%	0,4
Carboidrati	Total carbohydrates	%	85,2
Zuccheri	Sugars	%	73,0
Fibra	Fibre	%	1,6
Proteine	Proteins	%	6,0
Ceneri	Ashes	%	0,5
Na	Na	%	0,06
Sale	Salt	%	0,15

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