

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA - DATA SHEET CILIEGIE AL LIMONCELLO LIMONCELLO AMARENA CHERRIES	Data emissione: 29/11/2024
		Rev.: 0
		Prodotta da: F. Tomasetto
		Approvato da: D. Taiariol

GENERALITA' / MAIN INFORMATION

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	DAMARENENL400	
DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	CILIEGIE AL LIMONCELLO/ LIMONCELLO AMARENA CHERRIES	
DESCRIZIONE	Le Autentiche "Lazzaroni Limoncello - Amarena Cherries" sono amarene candite allo sciroppo di Limoncello Lazzaroni e rende unico questo prodotto. Solo le migliori amarene accuratamente selezionate e denocciate vengono candite per decorare cocktails, guarnire dolci, torte e semifreddi o per arricchire il gelato.	
DESCRIPTION	Authentic "Lazzaroni Limoncello - Amarena Cherries" are wild black Amarena cherries soaked in Lazzaroni Limoncello flavored sugar syrup, which makes this product unique. Only the best black Amarena cherries are carefully selected stoned and sweetened to garnish cocktails and desserts or used on the top of cakes or ice cream.	
DIMENSIONI Ø/size Ø	7 x 7 x 10 cm	
PESO NETTO/net weight	400 g	
NOMENCLATURA DOGANALE/ TARIC NUMBER	20086060	

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LISTA INGREDIENTI	Ciliegie denocciate 50%, zucchero 17.2%, glucosio 17.2%, acqua 14.5%, succo concentrato di amarene 0.4%, concentrati di frutta e verdura 0.3%, correttore di acidità: acido citrico (E330) 0.3%, aroma di limoncello 0.1%.
INGREDIENTS LIST	Pitted cherries 50%, sugar 17.2%, glucose 17.2%, water 14.5%, sour cherry concentrated juice 0.4%, fruit and vegetable concentrates 0.3%, acidity corrector: citric acid(E330) 0.3%, limoncello flavor 0.1%.
AROMI / FLAVOURS	Artificiale/artificial
ADDITIVI / ADDITIVES	Correttore di Acidità: Acido citrico E330 / Acidity corrector: Citric acid E330
ALCOOL/ ALCHOOL	NO ALCOOL NELLA RICETTA / FREE FROM ALCHOOL IN RECIPE
ORIGINE INGREDIENTI/ ORIGIN OF INGREDIENTS	UE E NON-UE
OGM (Reg CE. 1830/2003 e Reg. 1829/2003)	NO OGM / OGM FREE
RADIAZIONI /RADIANT (Reg. CE 1333/2008)	NO RADIAZIONI / RADIATION FREE

	Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia SCHEDA TECNICA - DATA SHEET CILIEGIE AL LIMONCELLO LIMONCELLO AMARENA CHERRIES	Data emissione: 29/11/2024
		Rev.: 0
		Prodotta da: F. Tomasetto
		Approvato da: D. Taiaroli

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE /STORING INSTRUCTIONS AND SHELF LIFE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS	Conservare il prodotto nella sua confezione originale in luogo asciutto e fresco. Keep in a dry and cool place/room temperature in its packing.
MODO INDICAZIONE SCADENZA E LOTTO EXPIRATION DATE AND LOT CODE INDICATION	Data/BB: data: GG/MM/AAAA date / DD/MM/YYYY Codice Lotto: L bbb.aa - A: anno di produzione (es: 7= 2017); B: giorno di produzione dell'anno giuliano (es.: 365=31/12/2017); Lotto Code: L bbb.aa - A: year of production (ex: 7 = 2017); B: day of production of the Julian year (eg: 365 = 31/12/2017).
SHELF LIFE (DALLA DATA DI PRODUZIONE) MAXIMUM SHELF LIFE (FROM DATE OF MANUFACTURE)	Preferibilmente entro 36 mesi Best before 36 months
LOCALIZZAZIONE DEL LOTTO E SCAD: LOCATION OF EXPIRATION DATE AND LOT CODE:	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.
INDICAZIONI ALL'USO HOW TO USE	PRONTA AL CONSUMO READY TO USE

IMBALLO/ PACKAGING					
Idoneo al contatto alimentare secondo Reg UE 10/2011// Suitable for food contact upto EU Reg. 10/2011					
IMBALLO/PACKAGING	COMPONENTE/ COMPONENT	TIPO/ TYPE	CODICE/ CODE	PESO/ WEIGHT	RICICLABILE/ RECYCLABLE
IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	VASETTO/ JAR	VETRO/ GLASS	GL70	276g	SI /YES
IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	COPERCHIO/ LID	STEEL/ ALUMINIUM	ALU41	10g	SI /YES
IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	ETICHETTA/ LABEL	CARTA/ PAPER	PAP21	1g	SI /YES

PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS				
Property	Method	Unit	Target	Min
RR	Refractometer	Brix	70	66
PH	PH meter	Ph	3.0	2.7
Acidity	PH meter+titolation percent		0.15	0.10
PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS				
Property	Method	Unit	Tolerance	
Total microbial count	ISO 4833-1:2013	ufc/g	< 500 ufc/g	
Yeast	ISO 21527:2008	ufc/g	< 10 ufc/g	
Mold	ISO 21527:2008	ufc/g	<20 ufc/g	
Escherichia coli	ISO 16649-3:2015	ufc/g	< 1 ufc/g	
Salmonella	AFNOR UNI 3/06-12/07	ufc/g	Absent in 25 g	
Staphylococcus aureus	UNI EN ISO 6882-2-2004	ufc/g	< 5 ufc/g	
Enterobatteriacee	ISO 21528-2:2017	ufc/g	< 5 ufc/g	



Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA - DATA SHEET
CILIEGIE AL LIMONCELLO
LIMONCELLO AMARENA CHERRIES

Data emissione: 29/11/2024

Rev.: 0

Prodotta da: F. Tomasetto

Approvato da: D. Taiariol

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE EUROPEA IN ACCORDO CON Reg. EU 1169/2011/
EUROPEAN NUTRITION FACTS as per reg. EU 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE VALUE	PER 100 g	UNITÀ MISURA/ UNIT OF MEASURE
ENERGIA/ENERGY	1106	kJoule
	264	kCal
GRASSI TOT/ FAT	0	g
ACIDI SATURI/ SATURATED FAT	0	g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES	70	g
DI CUI ZUCCHERI/ OF WHICH SUGAR	66.6	g
FIBRE /FIBER	0.5	g
PROTEINE/PROTEINS	0.2	g
SALE/SALT	0.04	g

*I valori delle caratteristiche nutrizionali devono essere considerati indicativi, in quanto valori medi soggetti ad oscillazioni dovute alla variabilità stagionale delle materie prime. /*The values for nutritional characteristics should be regarded as indicative, as average values are subject to fluctuations due to the seasonal variability of raw materials.

GRUPPI DIETETICI specifici/ DIETARY GROUPS

Vegetariani/vegetarian	SI/YES	
Vegan	SI/YES	
Celiaci/Coeliacs	SI/YES	

CONTIENE/CONTAINS	SI YES	NO	CROSS CONTAMINATION
CEREALI (glutine)/CEREALS (gluten)		X	
CROSTACEI/CRUSTACEANS		X	
UOVA /EGGS		X	
PESCE /FISH		X	
ARACHIDI/PEANUTS		X	
SOIA /SOY		X	
LATTE /MILK		X	
MOLLUSCHI / MOLLUSC		X	
FRUTTA A GUSCIO /NUTS		X	
SEDANO /CELERY		X	
SENAPE /MUSTARD		X	
SESAME/ SESAME		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE			X
LUPINO / LUPINS		X	



Paolo Lazzaroni & Figli SpA- Saronno - Italia
SCHEDA TECNICA - DATA SHEET
CILIEGIE AL LIMONCELLO
LIMONCELLO AMARENA CHERRIES

Data emissione: 29/11/2024
Rev.: 0
Prodotta da: F. Tomasetto
Approvato da: D. Taiariol

DIAGRAMMA DI FLUSSO / FLOW CHART

AMARENA CHERRIES ARE PREPARED FROM MATURE SWEET CHERRIES,

FIRM AND WELL FORNED.

THEY ARE INITIALLY SULPHUR-BRINED AND SUBSEQUENTLY PITTED, COLOURED

AND SYRUPED IN A THERMAL PLACE.

THEN ARE SELECTED AND BOTTLED.

ALL SYRUP IS FILTERED THROUGH A 100 MICRON POLISHING FILTER.

WE CONFIRM THAT:

- a) THE PRODUCT IS CONFIRM WITH ALL LEGAL REQUIREMENTS
- b) THE PRODUCT IS MANUFACTURED APPLYING THE HACCP CONCEPT.

