



ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICIO SRL
Via Ricasoli 20/22 - 59100 Prato (PO) Italia
tel. +39.0574.25756
commerciale@antoniomattei.it - export@antoniomattei.it
www.antoniomattei.it



SCHEDA TECNICA - DATA SHEET

REV 02
07.04.2025

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO - PRODUCT FEATURES

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>COMMERCIAL NAME</i>	BISCOTTI DI PRATO ALLE MANDORLE - monodose 10 g <i>ALMONDS BISCUITS - 10 g single portion</i>		
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Tipici biscotti toscani, tradizionalmente abbinati al vinsanto, ottimi anche con caffè o tè. <i>Typical Tuscan biscuits, traditionally paired with vinsanto, also excellent with coffee or tea.</i>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Farina di GRANO tenero, zucchero, MANDORLE 20%, UOVA di galline allevate all'aperto, PINOLI. <i>WHEAT flour, sugar, 20% ALMONDS, free range EGGS, PINE NUTS.</i>		
INFORMAZIONI ALLERGENI (All. II del Reg. CE 1169/2011) <i>ALLERGEN INFORMATION</i> (Annex II of EC Reg. 1169/2011)	CONTIENE <i>CONTAINS</i>	GRANO [glutine], MANDORLE, UOVA, PINOLI. <i>WHEAT [gluten], ALMONDS, EGGS, PINE NUTS.</i>	
	PUÒ CONTENERE <i>MAY CONTAIN</i>	LATTE, SOIA, PISTACCHI, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SENAPE. <i>MILK, SOYBEANS, PISTACHIO NUTS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, MACADAMIA NUTS, PEANUTS, MUSTARD.</i>	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>NUTRITION DECLARATION</i>	Valori medi per <i>Average values per</i>	100 g	
	ENERGIA - <i>ENERGY</i>	428 kcal 1801 kJ	
	GRASSI - <i>FAT</i>	12 g	
	di cui saturi - <i>of which saturates</i>	1 g	
	CARBOIDRATI - <i>CARBOHYDRATE</i>	66 g	
	di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>	36 g	
	PROTEINE - <i>PROTEIN</i>	12 g	
	SALE - <i>SALT</i>	< 0,01 g	
	FIBRE - <i>FIBER</i>	3,2 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE MICROBIOLOGICAL and CHEMICAL CHARACTERISTICS	PARAMETRO - <i>PARAMETER</i>	VALORE - <i>VALUE</i>	METODO ANALITICO <i>ANALYTICAL METHOD</i>
	Conta microrganismi aerobi a 30°C <i>Total aerobic microbial count at 30° C</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - UNI EN ISO
	Conta lieviti - <i>Enumeration yeasts</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - ISO
	Conta muffe - <i>Enumeration moulds</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - ISO
	Spore di sporigeni aerobie <i>Aerobic spore-forming spores</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - ISO
	Conta stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase-positive staphylococci count</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - UNI EN ISO
	E. Coli	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - ISO
	Enterobatteriacee	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - UNI EN ISO
	Conta Batteri anaerobi solfito riduttori <i>Sulfitereducing anaerobic bacteria count</i>	< 10 UFC/g	Ref. Lab. - ISO
	Attività dell'acqua Aw <i>Water activity Aw</i>	0,56	Ref. Lab. - UNI EN ISO
	Acrilammide - <i>Acrylamide</i>	69,0 - 83,8 µg/kg	Limite normativo per Biscotti e Cialde (vd. All. IV del REG. UE 2017/2158) > 350 µg/kg Metodo di analisi: UNI EN 16618:2015 <i>Regulatory limit for Biscuits and Wafers (see Annex IV of EU REG. 2017/2158)</i> > 350 µg/kg <i>Analysis method: UNI EN 16618:2015</i>
SHELF LIFE	12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE <i>12 MONTHS FROM THE DATE OF PRODUCTION</i>	9 MESI GARANTITA PER L'EUROPA <i>9 MONTHS WARRANTY FOR EUROPE</i>	
		10 MESI GARANTITA PER TUTTI GLI ALTRI PAESI <i>10 MONTHS WARRANTY FOR ALL OTHER COUNTRIES</i>	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>STORAGE METHODS</i>	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO. Una volta aperta la confezione, disporre i biscotti in un contenitore chiuso ermeticamente. Intervallo di temperatura consigliata per una corretta conservazione: tra 5°C e 25°C. <i>KEEP IN A COOL AND DRY PLACE.</i> <i>Once opened, place the biscuits in a ermetically sealed container.</i> <i>Recommended temperature range for correct storage: between 5°C and 25°C.</i>		
NORMATIVE DI RIFERIMENTO - <i>REFERENCE STANDARDS</i>			
IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>HYGIENE OF FOOD PRODUCTS</i>	Il prodotto è conforme agli standard di igiene del Reg. CE n. 852/2004. <i>The product complies with the hygienic standards of EC Reg. n. 852/2004.</i>		

MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI <i>FOOD CONTACT MATERIAL</i>	L'azienda segue i criteri di utilizzo e rintracciabilità del packaging del Reg. CE n. 1935/2004. <i>The company follows the criteria for the use and traceability of packaging of EC Reg. n. 1935/2004.</i>
ETICHETTATURA <i>LABELLING</i>	La confezione riporta tutte le informazioni sull'alimento necessarie al consumatore. <i>The packaging contains all the information about the food that the consumer needs.</i>
RINTRACCIABILITA' PRODOTTO <i>PRODUCT TRACEABILITY</i>	La rintracciabilità è regolamentata secondo i criteri del Reg. CE n. 178/2001. La rintracciabilità è applicabile attraverso il numero di lotto che è stampato sul fondo della confezione, così costruito: CODICE NUMERICO DELLA DATA DI PRODUZIONE. <i>Traceability is regulated according to the criteria of EC Reg. n. 178/2001.</i> <i>Traceability is applicable through the batch number that is printed on the bottom of the package, constructed as follows: PRODUCTION DATE NUMBER CODE.</i>
OGM - GMO	Il prodotto non contiene OGM pertanto non è interessato dal Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. <i>The product does not contain GMOs and is therefore not affected by EC Reg. n. 1829/2003 and n. 1830/2003.</i>

INFORMAZIONI LOGISTICHE e DI SMALTIMENTO - <i>LOGISTICS and DISPOSAL INFORMATION</i>			
UNITA' DI VENDITA - <i>SALES UNIT</i>	Peso netto - <i>Net weight</i>	10 g - <i>0,35 oz</i>	
	Peso lordo - <i>Gross weight</i>	14 g - <i>0,50 oz</i>	
	Larghezza / Profondità / Altezza <i>Width / Depth / Height</i>	11,5 cm / 4 cm / 2 cm	
SMALTIMENTO PACKAGING <i>PACKAGING DISPOSAL</i>	CONFEZIONE BLU <i>BLUE PACKAGE</i>	Barrier PET + Met OPP 7 - IMBALLAGGI E CONTENITORI <i>Barrier PET + Met OPP</i> 7 - <i>PACKAGING AND CONTAINERS</i>	
CARTONE - <i>CARTON</i>	Materiale - <i>Material</i>	Cartone triplo strato - <i>Triple layer carton</i>	
	Pezzi per cartone - <i>Pieces per carton</i>	200 pz.	
	Peso netto - <i>Net weight</i>	2,00 kg	
	Peso lordo - <i>Gross weight</i>	2,85 kg	
	Larghezza / Profondità / Altezza <i>Width / Depth / Height</i>	38 cm / 29 cm / 18 cm	
SMALTIMENTO CARTONE <i>CARTON DISPOSAL</i>	PAP 20 - CARTA E CARTONE <i>PAP 20 - PAPER AND CARDBOARD</i>		
PALLET	Tipo pallet - <i>Pallet type</i>	EURO 80 x 120 cm	
	Cartoni per strato - <i>Cartons per layer</i>	8 pz.	
	Strati per pallet - <i>Layers per pallet</i>	9 pz.	
	Cartoni per pallet - <i>Carton per pallet</i>	72 pz.	
	Peso lordo pallet - <i>Gross pallet weight</i>	212 kg	
	Altezza pallet - <i>Pallet height</i>	175 cm	
CODICE ARTICOLO - <i>ITEM CODE</i>	CODICE EAN - SACCHETTO <i>EAN CODE - BAG</i>	CODICE GTIN14 - CARTONE <i>GTIN14 CODE - CARTON</i>	CODICE DOGANALE <i>CUSTOMS CODE</i>
15185	8028700000634	18028700000631	19053199