



Dolciaria Ambrosiana SrL
Sede legale e operativa 1: Via Vecchia
Marchione nc 70013 Castellana Grotte (BA)
Sede operativa 2: Via S. Donato, nc -70014
Conversano (BA)
Tel.080- 4952039- fax 080.4090070
Email: qualita@dolciariaambrosiana.it

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

FIOR DI PISTACCHIO

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
ISO 9001:2015
BRC – IFS

Rev. 0 del 20.04.23
Pagina 1 di 4

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

Nome Prodotto/ Product Name	FIOR DI PISTACCHIO
Marchio/ Brand	<i>Antica pasticceria Ambrosiana</i>
Denominazione prodotto/ Product Classification	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product
Descrizione/ Decription	Biscotto a base di pasta frolla ripieno con crema al pistacchio Shortcrust biscuit filled with pistachio cream
Forma Prodotto/Product Shape	Tonda/ Round
Codice articolo/ Article Code	MA200146
Codice EAN / EAN Code	8010397008406
Ingredienti	Farina di grano* tenero di tipo “0”, ripieno con crema al pistacchio 30% [zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, palma), amido modificato, pistacchio 5% , latte scremato in polvere, lattosio , burro concentrato, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante (lecitine), aroma naturale], margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio di semi di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, uova , burro , agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, latte scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: clorofilla. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, soia, senape e lupini . *Grano d’origine UE.
Ingredients	White wheat* flour, pistachio cream filling 30% [sugar, vegetable oils and fats (sunflower, palm), modified starch, pistachio 5% , skimmed milk powder, lactose , concentrated butter , colouring agents (anthocyanins, curcumin), emulsifier (lecithins), natural flavouring], margarine [vegetable oils and fats (palm fat and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, eggs , butter , leavening agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), salt, skimmed milk powder, flavor: vanillin, coloring:chlorophyll. It may contain traces of other nuts, soy, mustard and lupin . *Wheat of EU origin.

**INDICAZIONI ALLERGENI E CROSS-CONTAMINAZIONI
INFORMATION ON ALLERGENS AND CROSS-CONTAMINATIONS**



Dolciaria Ambrosiana SrL
Sede legale e operativa 1: Via Vecchia
Marchione nc 70013 Castellana Grotte (BA)
Sede operativa 2: Via S. Donato, nc -70014
Conversano (BA)
Tel.080- 4952039- fax 080.4090070
Email: qualita@dolciariaambrosiana.it

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

FIOR DI PISTACCHIO

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
ISO 9001:2015
BRC – IFS

Rev. 0 del 20.04.23
Pagina 2 di 4

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES	PRESENZA/ PRESENCE	ASSENZA/ ABSENCE	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA/ POSSIBLE CROSS- CONTAMINATION	PRESENTE NELLO STABILIMENTO/ PRESENT IN THE FACTORY
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (*) and products thereof	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products thereof		x		
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products thereof	x			
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products thereof		x		
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products thereof		x		
Soia e prodotti a base di soia/ Soybeans and products thereof			x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and products thereof (including lactose)	x			
Frutta a guscio (***) e prodotti derivati / Nuts (***) and products thereof	x			
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products thereof		x		
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products thereof			x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesame seeds and products thereof		x		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		x		
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupin and products thereof			x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof		x		

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland/

* wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains

** almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori Nutrizionali medi x 100 g di prodotto/ Average nutritional values for 100g of product	Energia/ Energetic value	2086 kJ7 / 499 kcal
	Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat)	29 g (11,4 g)
	Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars)	54 g (27 g)
	Fibre/ Fibers	0,8 g
	Proteine/ Proteins	6,1 g



Dolciaria Ambrosiana SrL
Sede legale e operativa 1: Via Vecchia
Marchione nc 70013 Castellana Grotte (BA)
Sede operativa 2: Via S. Donato, nc -70014
Conversano (BA)
Tel.080- 4952039- fax 080.4090070
Email: qualita@dolciariaambrosiana.it

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

FIOR DI PISTACCHIO

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
ISO 9001:2015
BRC – IFS

Rev. 0 del 20.04.23
Pagina 3 di 4

	Sale/ Salt	0,07g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Conta microrganismi a 30 °C/ Count microorganisms at 30 °C	UFC/g < 20.000	
Escherichia coli	UFC/g < 10	
Salmonella spp	Assente in 25g	
Listeria Monocytogenes	UFC/g < 10	
Enterobatteriacee	UFC/g < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi/ Coagulase-positive staphylococci	UFC/g < 10	
Bacillus cereus	UFC/g < 10	
Muffe e lieviti/ Molds and yeasts	UFC/g < 40	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS		
Umidità/ Moisture content	< 5 %	
Ceneri/ Ashes	0,5-2 %	
SHELF-LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE AND STORAGE		
Durata del prodotto/ Shelf life	12 mesi/ 12 months	
Indicazione TMC/ Indication of minimum durability	Da consumarsi preferibilmente entro fine (mese e anno)/ Best before end (month and year)	
Modalità conservazione/ Storage	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore/ Store in a cool, dry place away from sources of heat	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
Peso Netto per confezione/ Net Weight per pack	140 g	
Dimensione confezione/ Pack Dimensions	cm 19,5 x 13 h x 3,5	
Peso Netto per collo/ Net Weight per box	1400 g	
Modalità di Confezionamento/ Packaging Mode	Vaschetta in PET flowpaccata con film in polipropilene per alimenti, inserita in astuccio di cartoncino / Flowpack PET tray with polypropylene food film, inserted in cardboard box	
N. Confezioni per collo/ No. Packs per box	10 pz.	
Dimensioni collo/ Box Dimensions	cm 38 x 21 x 13.5 h	
N. colli per pallet/ No. Boxes per pallet	168 (84+84)	
N. strati per pallet/ No. Layers per pallet	14 (7+7)	
N. cartoni per strato/ No. Boxes per layers	12 (4x3)	
Dimensioni pallet/Pallet Dimensions	cm 120 x 80 x 220 h (pedane Epal)/ (platform Epal)	
IMMAGINE / PICTURE		



Dolciaria Ambrosiana SrL
Sede legale e operativa 1: Via Vecchia
Marchione nc 70013 Castellana Grotte (BA)
Sede operativa 2: Via S. Donato, nc -70014
Conversano (BA)
Tel.080- 4952039- fax 080.4090070
Email: qualita@dolciariaambrosiana.it

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

FIOR DI PISTACCHIO

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
ISO 9001:2015
BRC – IFS

Rev. 0 del 20.04.23
Pagina 4 di 4



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto/
The image has the purpose of presenting the product