



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**

BOCCONCINI DI COCCO

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

Rev. 4 del 16.12.2019
Pagina 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

| | |
|---|--|
| Nome Prodotto/ Product Name | BOCCONCINI DI COCCO |
| Marchio/ Brand | <i>Antica Pasticceria Ambrosiana</i> |
| Denominazione prodotto/ Product Classification | Prodotto dolciario da forno con zuccheri ed edulcorante Bakery confectionery product with sugars and sweetener |
| Descrizione/ Decription | Pasticcino al cocco Coconut pastry |
| Forma Prodotto/Product Shape | Cono riccio di circa 3 cm di diametro/ Curly cone with 3 cm ca. diameter |
| Codice articolo/ Article Code | PS200049 |
| Codice EAN / EAN Code | 8010397006716 |
| Ingredienti | Farina di cocco* 40%, zucchero, albume d'uovo, sciroppo di glucosio, farina di riso, olio vegetale di palma, edulcorante: sorbitolo, sale, aroma: vanillina. Può contenere tracce di glutine, lattosio, soia e frutta a guscio . *Cocco di origine non UE |
| Ingredients | Coconut* flour 40%, sugar, egg whites, glucose syrup, rice flour, vegetable palm oil, sweetener: sorbitol, salt, flavor: vanillin. It may contain traces of gluten, lactose, soy and nuts . *Coconut of non EU origin |

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

| 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 | | x | | |



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**

BOCCONCINI DI COCCO

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

Rev. 4 del 16.12.2019
Pagina 2 di 3

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| 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 | | | | |
| 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 | 1964 kJ - 469 kcal |
| | Grassi (<i>di cui acidi grassi saturi</i>)/ Fat (<i>saturated fat</i>) | 24 g (22,0g) |
| | Carboidrati (<i>di cui zuccheri- di cui Polioli</i>) Carbohydrates (sugars- polyols) | 58 g (29 g – 2,1 g) |
| | Fibre/ Fibers | 3,5 g |
| | Proteine/ Proteins | 5,5 g |
| | Sale/ Salt | 0,03 g |

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 | 10-11% |
| Ceneri/ Ashes | 0,5-2 % |

SHELF-LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE AND STORAGE

| | |
|--|--------------------|
| Durata del prodotto/ Shelf life | 12 mesi/ 12 months |
|--|--------------------|



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**

BOCCONCINI DI COCCO

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

Rev. 4 del 16.12.2019
Pagina 3 di 3

| | |
|--|---|
| 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



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