



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**

FERRI DI CAVALLO

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

Rev. 1 del 25.09.18
Pagina 1 di 4

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

| | |
|---|---|
| Nome Prodotto/ Product Name | FERRI DI CAVALLO |
| Marchio/ Brand | <i>Pasticceria Ambrosiana</i> |
| Denominazione prodotto/ Product Classification | Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product |
| Descrizione/ Decription | Biscotto di pasta frolla con glassa al cacao alle estremità / Shortcrust biscuit which ends are covered with cocoa glaze |
| Forma Prodotto/ Product Shape | “U” |
| Codice articolo/ Article Code | |
| Codice EAN / EAN Code | |
| Ingredienti | Farina di grano tenero di tipo ‘0’, margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, glassa di cacao 15% [zucchero, grassi vegetali (palmisti), cacao magro in polvere 15%, emulsionante: lecitina di soia (E322), aroma], uova , burro , agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, latte scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: betacarotene. Può contenere tracce di frutta a guscio . |
| Ingredients | Wheat flour type '0', margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, cocoa glaze 15% [sugar, vegetable fat (palm kernel), cocoa powder 15%, emulsifier: soy lecithin (E322), flavor], eggs , butter , leavening agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), salt, skimmed milk powder, flavor: vanilla, coloring: beta-carotene. It may contain traces of nuts . |

**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 | | |



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**

FERRI DI CAVALLO

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

Rev. 1 del 25.09.18
Pagina 2 di 4

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesame seeds and products thereof | | | | |
| 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 | 2149 kJ - 513 kcal |
| | Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat) | 28,9 g (5,5 g) |
| | Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars) | 63,4 g (24,3g) |
| | Fibre/ Fibers | 2,3 g |
| | Proteine/ Proteins | 6,8 g |
| | Sale/ Salt | 0,40 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|---|----------------|
| Conta microrganismi a 0 °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 % |



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**

FERRI DI CAVALLO

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

Rev. 1 del 25.09.18
Pagina 3 di 4

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 | 200 g |
| Dimensione confezione/ Pack Dimensions | cm 18,7 x 14,4 x 4,5 h |
| Peso Netto per collo/ Net Weight per box | 3200 g |
| Modalità di Confezionamento/ Packaging Mode | Vaschetta in PET trasparente / Transparent PET tray |
| N. Confezioni per collo/ No. Packs per box | 16 pz. |
| Dimensioni collo/ Box Dimensions | cm 39 x 29 x 21 h |
| N. colli per pallet/ No. Boxes per pallet | 80 (40+40) |
| N. strati per pallet/ No. Layers per pallet | 10 (5+5) |
| Dimensioni pallet/Pallet Dimensions | cm 120 x 80 x 225 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



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**

FERRI DI CAVALLO

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

Rev. 1 del 25.09.18
Pagina 4 di 4