



**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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**FERRI DI CAVALLO**

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

Rev. 4 del 16.12.19  
Pagina 1 di 3

**INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION**

<b>Nome Prodotto/ Product Name</b>	<b>FERRI DI CAVALLO</b>
<b>Marchio/ Brand</b>	<i>Antica Pasticceria Ambrosiana</i>
<b>Denominazione prodotto/ Product Classification</b>	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product
<b>Descrizione/ Decription</b>	Biscotto di pasta frolla con copertura al cacao alle estremità / Shortcrust biscuit with cocoa coating on the ends
<b>Forma Prodotto/ Product Shape</b>	“U”
<b>Codice articolo/ Article Code</b>	CF200058
<b>Codice EAN / EAN Code</b>	8010397005221
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano*</b> 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, copertura di cacao 15% [zucchero, grassi vegetali (palmisti), cacao magro in polvere 16%, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> (E322), aroma], <b>uova, burro</b> , agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, <b>latte</b> scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: betacarotene. Può contenere tracce di <b>frutta a guscio</b> . * <b>Grano</b> d’origine UE.
<b>Ingredients</b>	Soft <b>wheat*</b> flour type ”0”, margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, cocoa coverage 15% [sugar, vegetable fat (palm kernel), cocoa powder 16%, emulsifier: <b>soy</b> lecithin (E322), flavor], <b>eggs, butter</b> , leavening agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), salt, skimmed <b>milk</b> powder, flavor: vanillin, coloring: beta-carotene. It may contain traces of <b>nuts</b> . * <b>Wheat</b> of 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/		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. 4 del 16.12.19  
Pagina 2 di 3

Celery and products thereof			
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub>		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**

<b>Valori Nutrizionali medi x 100 g di prodotto/ Average nutritional values for 100g of product</b>	Energia/ Energetic value	2159 kJ - 516 kcal
	Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat)	27 g (15,0 g)
	Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars)	61 g (26 g)
	Fibre/ Fibers	2,6 g
	Proteine/ Proteins	6,0 g
	Sale/ Salt	0,37 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Conta microrganismi a 30 °C/ Count microorganisms at 30 °C</b>	UFC/g < 20.000
<b>Escherichia coli</b>	UFC/g < 10
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	UFC/g < 10
<b>Enterobatteriacee</b>	UFC/g < 10
<b>Stafilococchi coagulasi positivi/ Coagulase-positive staphylococci</b>	UFC/g < 10
<b>Bacillus cereus</b>	UFC/g < 10
<b>Muffe e lieviti/ Molds and yeasts</b>	UFC/g < 40

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<b>Umidità/ Moisture content</b>	< 5 %
<b>Ceneri/ Ashes</b>	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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**FERRI DI CAVALLO**

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

Rev. 4 del 16.12.19  
Pagina 3 di 3

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

<b>Durata del prodotto/ Shelf life</b>	12 mesi/ 12 months
<b>Indicazione TMC/ Indication of minimum durability</b>	Da consumarsi preferibilmente entro fine (mese e anno)/ Best before end (month and year)
<b>Modalità conservazione/ Storage</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore/ Store in a cool, dry place away from sources of heat

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

<b>Peso Netto per confezione/ Net Weight per pack</b>	150 g
<b>Dimensione confezione/ Pack Dimensions</b>	cm 19,5 x 13 h x 3,5
<b>Peso Netto per collo/ Net Weight per box</b>	1500 g
<b>Modalità di Confezionamento/ Packaging Mode</b>	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
<b>N. Confezioni per collo/ No. Packs per box</b>	10 pz.
<b>Dimensioni collo/ Box Dimensions</b>	cm 38 x 21 x 13.5 h
<b>N. colli per pallet/ No. Boxes per pallet</b>	168 (84+84)
<b>N. strati per pallet/ No. Layers per pallet</b>	14 (7+7)
<b>N° cartoni per strato/ No. Boxes per Layers</b>	12 (3x4)
<b>Dimensioni pallet/Pallet Dimensions</b>	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