



**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**

**FIOR DI NEVE**

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

Rev. 7 del 16.12.19  
Pagina 1 di 4

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

<b>Nome Prodotto/ Product Name</b>	<b>FIOR DI NEVE</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 a base di pasta frolla ripieno con crema gianduia ricoperto con zucchero a velo Shortcrust biscuit filled with cocoa and hazelnuts cream covered with powdered sugar
<b>Forma Prodotto/Product Shape</b>	Tonda/ Round
<b>Codice articolo/ Article Code</b>	MA200050
<b>Codice EAN / EAN Code</b>	8010397006693
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano*</b> tenero di tipo "0", ripieno con crema cacao e <b>nocciole</b> 30% [zucchero, oli e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (cacao)), <b>nocciole</b> 10%, cacao magro in polvere 8%, <b>latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di <b>nocciola</b> ], margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio di semi di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, <b>uova</b> , copertura di zucchero a velo 3% (saccarosio, amido di mais 3%), <b>burro</b> , agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, <b>latte</b> scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: beta-carotene. Può contenere tracce di altra <b>frutta a guscio</b> e <b>soia</b> . <b>*Grano</b> d'origine UE.
<b>Ingredients</b>	Soft <b>wheat*</b> flour type "0", filling with cocoa cream and <b>hazelnuts</b> 30%[sugar, vegetable oils and fats (oils (sunflower), fats (cocoa)), <b>hazelnuts</b> 10%, fat-reduced cocoa powder 8%, <b>milk</b> powder, emulsifier: sunflower lecithin, natural <b>hazelnut</b> flavouring], margarine [vegetable oils and fats (palm fat and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, <b>eggs</b> , powdered sugar coverage 3% (sucrose, corn starch 3%), <b>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 other <b>nuts</b> and <b>soy</b> . <b>*Wheat</b> 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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**FIOR DI NEVE**

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

Rev. 7 del 16.12.19  
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 <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	2088 kJ - 499 kcal
	Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat)	25 g (8,0 g)
	Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars)	62 g (32 g)
	Fibre/ Fibers	2,6 g
	Proteine/ Proteins	5,2 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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**FIOR DI NEVE**

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

Rev. 7 del 16.12.19  
Pagina 3 di 4

	Sale/ Salt	0,26 g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		
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	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>		
Umidità/ Moisture content	< 5 %	
Ceneri/ Ashes	0,5-2 %	
<b>SHELF-LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE AND STORAGE</b>		
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	
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>		
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)	
<b>IMMAGINE / PICTURE</b>		



**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**

**FIOR DI NEVE**

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

Rev. 7 del 16.12.19  
Pagina 4 di 4



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