



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**

GEMME ALL'ARANCIA

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

Rev. 4 del 16.12.19
Pagina 1 di 4

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

Nome Prodotto/ Product Name	GEMME ALL'ARANCIA
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 con passata di arance Shortcrust biscuit with orange puree
Forma Prodotto/Product Shape	Tonda / Round
Codice articolo/ Article Code	MA200059
Codice EAN / EANCode	8010397006242
Ingredienti Ingredients	<p>Farina di grano* tenero di tipo "0", passata di arance 30% [Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, scorza di arancia candita e macinata, succo di arancia 10%, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi, colorata con estratto di paprika e succo di carota nera concentrato], margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio 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: beta-carotene.</p> <p>Può contenere tracce di soia e frutta a guscio. *Grano d'origine UE.</p> <p>Soft wheat* flour type "0", orange puree 30% [Glucose-fructose syrup, sucrose, candied and ground orange peel, 10% orange juice, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavourings, coloured with paprika extract and concentrated black carrot juice], margarine [vegetable oils and fats (palm oil 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: beta-carotene.</p> <p>It may contain traces of soy and nuts. *Wheat of EU origin.</p>

**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**

GEMME ALL'ARANCIA

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

Rev. 4 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 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	436 Kcal/ 1830 KJ
	Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat)	17 g (5,1 g)
	Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars)	65 g (35 g)
	Fibre/ Fibers	1,5 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

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

GEMME ALL'ARANCIA

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

Rev. 4 del 16.12.19
Pagina 3 di 4

	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 %	
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	150 g	
Dimensione confezione/ Pack Dimensions	cm 19,5 x 13 h x 3,5	
Peso Netto per collo/ Net Weight per box	1500 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 pallet/ No. Boxes per pallet	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**

GEMME ALL'ARANCIA

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

Rev. 4 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