



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**

PAN FRAGOLA

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

Rev. 2 del 16.12.2019
Pagina 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

Nome Prodotto/ Product Name	PAN FRAGOLA
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 ripieno di passata di fragole ricoperto con zucchero a velo / Shortcrust pastry filled with strawberry puree covered with powdered sugar
Forma Prodotto/Product Shape	Mezza luna / Half moon
Codice articolo/ Article Code	RIPA00010
Codice EAN / EAN Code	8010397006945
Ingredienti	Farina di grano* tenero di tipo "0", passata di fragole 25% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di fragole 35%, saccarosio, scorza di arancia candita e macinata, gelificante: pectina, succo di carota nero concentrato, correttore di acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi), margarina [oli e grassi vegetali (grassi (palma), oli (girasole)), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, amido di mais, uova , copertura di zucchero a velo 3% (saccarosio, amido di mais 3%), burro , lecitina di girasole, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, latte scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: beta-carotene. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio . *Grano d'origine UE.
Ingredients	Soft wheat* flour type "0", pureed strawberry 25% (glucose-fructose syrup, strawberry puree 35%, sucrose, candied and milled orange peel, gelling agent: pectin, concentrated black carrot juice, acidity regulator: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavors), margarine [vegetable oils and fats (fats (palm), oils (sunflower), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, cornstarch, eggs , powdered sugar coverage 3% (sucrose, corn starch 3%), butter , sunflower lecithin, leavening agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), salt, skimmed milk powder, flavoring: vanillin, coloring: beta-carotene. It may contain traces of soy, nuts . *Wheat 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/ Celery and products thereof		x		
Senape e prodotti a base di senape/		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**

PAN FRAGOLA

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

Rev. 2 del 16.12.2019
Pagina 2 di 3

Mustard and products thereof			
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	1659 kJ - 364 kcal
	Grassi (<i>di cui acidi grassi saturi</i>)/ Fat (<i>saturated fat</i>)	12 g (5,0 g)
	Carboidrati (<i>di cui zuccheri</i>) Carbohydrates (sugars)	65 g (21g)
	Fibre/ Fibers	3,0 g
	Proteine/ Proteins	4,2 g
	Sale/ Salt	0,16 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
--	--------------------



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**

PAN FRAGOLA

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

Rev. 2 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 (64+64)
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