



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 MELA

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

Rev.2 del 16.12.2019
Pagina 1 di 4

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

| | |
|---|---|
| Nome Prodotto/ Product Name | PAN MELA E CANNELLA |
| 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 mele e cannella ricoperto con zucchero a velo / Shortcrust pastry filled with apple and cinnamon puree covered with powdered sugar |
| Forma Prodotto / Product Shape | Mezza luna / Half moon |
| Codice articolo/ Article Code | RIPA00019 |
| Codice EAN / EAN Code | 8010397007379 |
| Ingredienti | Farina di grano* tenero di tipo "0", passata di mela e cannella 25% [Sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di mela (35,0%), saccarosio, gelificante: pectina (E440i); cannella in polvere (0,3%), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202); 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", apple and cinnamon puree 25% [Glucose syrup - fructose, apple puree (35,0%), sucrose, gelling agent: pectin (E440i)]; cinnamon powder (0,3%), acidity regulator: citric acid (E330), preservative: potassium sorbate (E202); 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**



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 MELA

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

Rev.2 del 16.12.2019
 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 | 1711 kJ - 407 kcal |
| | Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat) | 13 g (5,0 g) |
| | Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars) | 65 g (22g) |
| | Fibre/ Fibers | 3,0 g |
| | Proteine/ Proteins | 4,5 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**

PAN MELA

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

Rev.2 del 16.12.2019
Pagina 3 di 4

| | | |
|--|--|--------|
| | Sale/ Salt | 0,10 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 | 140 g | |
| Dimensione confezione/ Pack Dimensions | cm 19,5 x h 13 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) | |
| 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**

PAN MELA

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

Rev.2 del 16.12.2019
Pagina 4 di 4



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