



**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**

**TARALLI SCALDATI AL  
PEPERONCINO**

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

Rev. 5 del 25.02.20  
Pagina 1 di 3

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

<b>Nome Prodotto/ Product Name</b>	<b>TARALLI SCALDATI AL PEPERONCINO</b>
<b>Marchio/ Brand</b>	<i>GRAN FORNO DI PUGLIA</i>
<b>Denominazione prodotto/ Product Classification</b>	Prodotto da forno Baked product
<b>Descrizione/ Decription</b>	Tarallo dorato e friabile al sapore di peperoncino Golden and flaky tarallo with chili pepper flavor
<b>Forma Prodotto/Product Shape</b>	Anello dal diametro di 2-3 cm / Ring-shaped of 2-3 cm diameter
<b>Codice articolo/ Article Code</b>	TP20PZ/GF
<b>Codice EAN / EAN Code</b>	8010397004019
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano*</b> tenero di tipo '0, semola di <b>grano</b> duro, vino bianco ( <b>solfiti</b> ), olio d'oliva 15%, olio extravergine di oliva 5%, sale, peperoncino disidratato 1%. Può contenere tracce di semi di <b>sesame</b> e <b>soia</b> . <b>*Grano</b> di origine UE
<b>Ingredients</b>	<b>Wheat</b> flour type '0', durum <b>wheat</b> semolina, white wine ( <b>sulfites</b> ), olive oil 15%, extra virgin olive oil 5%, salt, chilli dehydrated 1%. It may contain traces of <b>sesame</b> seed and <b>soy</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/ Celery and products thereof		x		
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products thereof		x		
Semi di sesame e prodotti a base di sesamo/ Sesame seeds and products thereof			x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni	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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**TARALLI SCALDATI AL  
PEPERONCINO**

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

Rev. 5 del 25.02.20  
Pagina 2 di 3

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>				
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	453 Kcal / 1906 KJ
	Grassi ( <i>di cui acidi grassi saturi</i> )/ Fat ( <i>saturated fat</i> )	16,6 g (2,1 g)
	Carboidrati ( <i>di cui zuccheri</i> ) Carbohydrates (sugars)	67,4 g (1,7 g)
	Fibre/ Fibers	1,4 g
	Proteine/ Proteins	8,7 g
	Sale/ Salt	2,40 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Conta microrganismi a 0 °C/ Count microorganisms at 30 °C</b>	UFC/g < < 10.000
<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>	2-4 %
<b>Ceneri/ Ashes</b>	2-3 %

**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)



**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**

**TARALLI SCALDATI AL  
PEPERONCINO**

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

Rev. 5 del 25.02.20  
Pagina 3 di 3

<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
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>	
<b>Peso Netto per confezione/ Net Weight per pack</b>	250 g
<b>Dimensione confezione/ Pack Dimensions</b>	11 cm x 8 cm x 21cm h
<b>Peso Netto per collo/ Net Weight per box</b>	5000 g
<b>Modalità di Confezionamento/ Packaging Mode</b>	Sacchetti per alimenti in carta/ Paper food bag
<b>N. Confezioni per collo/ No. Packs per box</b>	20 pz.
<b>Dimensioni collo/ Box Dimensions</b>	38 cm x 29 cm x 21 cm h
<b>N. colli per pallet/ No. Boxes per pallet</b>	80 (40+40)
<b>N. strati per pallet/ No. Layers per pallet</b>	10 (5+5)
<b>Dimensioni pallet/Pallet Dimensions</b>	120 cm x 80 cm x 240 cm h (2 pedane Epal sovrapposte)/ (2 overlapped platform Epal)

**IMMAGINE / PICTURE**



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