



**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**

**BOCCONCINI DI COCCO  
ZEBRATI**

**ALLEGATO 22**  
**Manuale Integrato HACCP**  
**BRC – IFS**

Rev. 8 del 19.06.24  
Pagina 1 di 3

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

<b>Nome Prodotto/ Product Name</b>	<b>BOCCONCINI DI COCCO ZEBRATI</b>
<b>Marchio/ Brand</b>	<i>Antica Pasticceria Ambrosiana</i>
<b>Denominazione prodotto/ Product Classification</b>	Prodotto dolciario da forno Bakery confectionery product
<b>Descrizione/ Description</b>	Bocconcino al cocco con striature di copertura fondente Coconut pastry with cocoa coverage stripes
<b>Forma Prodotto/Product Shape</b>	Cono riccio di circa 3 cm di diametro/ Curly cone with 3 cm ca. diameter
<b>Codice articolo/ Article Code</b>	PS200065
<b>Codice EAN / EAN Code</b>	8010397004187
<b>Codice ITF / ITF Code</b>	28010397004181
<b>Ingredienti</b>	Farina di cocco* 33%, sciroppo di glucosio, zucchero, copertura di cacao 15% [zucchero, grassi vegetali (palmisti, palma), cacao in polvere 15%, emulsionante: lecitina di colza, aroma], albume d'uovo, farina di riso, olio di semi di girasole, sale, aroma: vanillina. Può contenere tracce di <b>glutine, latte, soia, frutta a guscio, senape, lupini</b> . *Cocco di origine non UE
<b>Ingredients</b>	Coconut* flour 33%, glucose syrup, sugar, cocoa coverage 15% [sugar, vegetable fat (palm kernel, palm), cocoa powder 15%, emulsifier: rapeseed lecithin, flavor], <b>egg</b> whites, rice flour, sunflower oil, salt, flavor: vanillin. It may contain traces of <b>gluten, milk, soy, nuts, mustard, lupin</b> . *Coconut of non UE 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	



**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**

**BOCCONCINI DI COCCO  
 ZEBRATI**

**ALLEGATO 22**  
**Manuale Integrato HACCP**  
**BRC – IFS**

Rev. 8 del 19.06.24  
 Pagina 2 di 3

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	2054 kJ - 491kcal
	Grassi ( <i>di cui acidi grassi saturi</i> )/ Fat ( <i>saturated fat</i> )	27 g (22,0g)
	Carboidrati ( <i>di cui zuccheri</i> ) Carbohydrates (sugars)	55 g (35 g)
	Fibre/ Fibers	3,4 g
	Proteine/ Proteins	4,5 g
	Sale/ Salt	0,13 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Conta microrganismi a 30 °C/ Count microorganisms at 30 °C</b>	UFC/g < 20.000
<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>	10-11%
----------------------------------	--------



**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**

**BOCCONCINI DI COCCO  
ZEBRATI**

**ALLEGATO 22**  
Manuale Integrato HACCP  
BRC – IFS

Rev. 8 del 19.06.24  
Pagina 3 di 3

<b>Ceneri/ Ashes</b>	0,5-2 %
<b>SHELF-LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE AND STORAGE</b>	
<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)
<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>	150 g
<b>Dimensione confezione/ Pack Dimensions</b>	cm 19,5 x 13 h x 3,5
<b>Peso Netto per collo/ Net Weight per box</b>	1500 g
<b>Modalità di Confezionamento/ Packaging Mode</b>	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
<b>N. Confezioni per collo/ No. Packs per box</b>	10 pz.
<b>Dimensioni collo/ Box Dimensions</b>	cm 38 x 21 x 13.5 h
<b>N. colli per pallet/ No. Boxes per pallet</b>	168 (84+84)
<b>N. strati per pallet/ No. Layers per pallet</b>	14 (7+7)
<b>N. cartoni per pallet/ No. Boxes per pallet</b>	12 (4x3)
<b>Dimensioni pallet/Pallet Dimensions</b>	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