



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 AL CACAO
E NOCCIOLE**

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
BRC – IFS

Rev. 8 del 19.06.24
Pagina 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

Nome Prodotto/ Product Name	GEMME AL CACAO E NOCCIOLE
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 crema al cacao e nocciole Shortcrust biscuit with cocoa and hazelnuts cream
Forma Prodotto/Product Shape	Margherita / daisy
Codice articolo/ Article Code	MA200060
Codice EAN / EAN Code	8010397006273
Codice ITF / ITF Code	28010397006277
Ingredienti	Farina di grano* tenero di tipo "0", crema con cacao e nocciole 30% [zucchero, oli e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (cacao)), nocciole 10%, cacao magro in polvere 8%, latte in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di nocciola], margarina [oli e grassi vegetali (grassi di palma e olio di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, uova , burro , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sale, latte scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: beta-carotene. contenere tracce di soia , frutta a guscio , senape , lupini . *Grano d'origine UE.
Ingredients	Soft wheat* flour, cream with cocoa and hazelnuts 30% [sugar, vegetable oils and fats (oils (sunflower), fats (cocoa)), hazelnuts 10%, fat-reduced cocoa powder 8%, milk powder, emulsifier: sunflower lecithin, natural hazelnut flavouring], margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, eggs , butter , leavening agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, skimmed milk powder, - flavor: vanillin, coloring: beta-carotene. It may contain traces of soy , nuts , mustard , lupin . *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		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**

**GEMME AL CACAO
E NOCCIOLE**

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 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	497 Kcal/ 2076 KJ
	Grassi (di cui acidi grassi saturi)/ Fat (saturated fat)	26 g (9,2 g)
	Carboidrati (di cui zuccheri) Carbohydrates (sugars)	57 g (24 g)
	Fibre/ Fibers	2,8 g
	Proteine/ Proteins	7,1 g
	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	< 5 %
Ceneri/ Ashes	0,5-2 %



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 AL CACAO
E NOCCIOLE**

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
BRC – IFS

Rev. 8 del 19.06.24
Pagina 3 di 3

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 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 (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



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