



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**

MORETTI

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
BRC – IFS

Rev.5 del 19.06.24
Pagina 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO / GENERAL PRODUCT INFORMATION

Nome Prodotto/ Product Name	MORETTI
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 al cacao ripieno con crema al cacao Cocoa shortcrust biscuit with cocoa cream filling
Forma Prodotto/Product Shape	Tonda/ Round
Codice articolo/ Article Code	MA200139
Codice EAN / EAN Code	8010397007430
ITF cartone / Carton ITF	28010397007434
Ingredienti	Farina di grano* tenero di tipo "0", crema al cacao 30% [cacao magro in polvere 35,5%, zucchero, oli vegetali (palma e girasole), nocciole , emulsionante: lecitina di soia , aromi], margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio di semi di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, farina di riso, amido di mais, cacao in polvere 2%, uova , burro , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sale, latte scremato in polvere, aroma: vanillina. Può contenere tracce di altra frutta a guscio , senape , lupini . *Grano d'origine UE.
Ingredients	Soft wheat flour, cocoa cream 30% [low-fat cocoa powder 35,5%, sugar, vegetable oils (palm, sunflower), hazelnuts , emulsifier: soy lecithin, flavors], margarine [vegetable oils and fats (palm fats and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, rice flour, cornstarch, cocoa powder 2%, eggs , butter , leavening agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, skimmed milk powder, flavor: vanillin. It may contain traces of other nuts , mustard and 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**

MORETTI

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
BRC – IFS

Rev.5 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	2130 kJ - 509kcal
	Grassi (<i>di cui acidi grassi saturi</i>)/ Fat (<i>saturated fat</i>)	27g (11,0 g)
	Carboidrati (<i>di cui zuccheri</i>) Carbohydrates (sugars)	61g (39g)
	Fibre/ Fibers	2,8g
	Proteine/ Proteins	4,2g
	Sale/ Salt	0,20g

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 %
----------------------------------	-------



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**

MORETTI

ALLEGATO 22
Manuale Integrato HACCP
BRC – IFS

Rev.5 del 19.06.24
Pagina 3 di 3

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