



**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**

**SIGARINI ZEBRATI**

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

Rev. 8 del 19.06.2024  
Pagina 1 di 3

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

<b>Nome Prodotto/ Product Name</b>	<b>SIGARINI ZEBRATI</b>
<b>Marchio/ Brand</b>	<i>Antica Pasticceria Ambrosiana</i>
<b>Denominazione prodotto/ Product Classification</b>	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product
<b>Descrizione/ Decription</b>	Biscotto di pasta frolla a forma di bastoncino cilindrico ricoperto con striature al cacao / Shorterust biscuit cylindrical stick shaped partly covered with cocoa
<b>Forma Prodotto/ Product Shape</b>	Bastoncino cilindrico/ Cylindrical stick
<b>Codice articolo/ Article Code</b>	CF200067
<b>Codice EAN / EAN Code</b>	8010397005214
<b>Codice ITF / ITF Code</b>	28010397005218
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano*</b> tenero di tipo "0", margarina [oli e grassi vegetali (grasso di palma e olio di girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, copertura di cacao 15% [zucchero, grassi vegetali (palmisti, palma), cacao in polvere 15%, emulsionante: lecitina di colza, aroma], <b>uova, burro</b> , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sale, <b>latte</b> scremato in polvere, aroma: vanillina, colorante: betacarotene. Può contenere tracce di <b>soia, frutta a guscio, senape, lupini</b> . <b>*Grano</b> d'origine UE.
<b>Ingredients</b>	Soft <b>wheat*</b> flour, margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower oil), water, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, cocoa coverage 15% [sugar, vegetable fat (palm kernel, palm), cocoa powder 15%, emulsifier: rapeseed lecithin, flavor], <b>eggs, butter</b> , leavening agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, skimmed <b>milk</b> powder, flavor: vanillin, coloring: beta-carotene. It may contain traces of <b>soy, nuts, mustard, lupin</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		



**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**

**SIGARINI ZEBRATI**

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

Rev. 8 del 19.06.2024  
Pagina 2 di 3

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	521 Kcal / 2182 KJ
	Grassi ( <i>di cui acidi grassi saturi</i> )/ Fat ( <i>saturated fat</i> )	26 g (7,4 g)
	Carboidrati ( <i>di cui zuccheri</i> ) Carbohydrates (sugars)	66 g (21 g)
	Fibre/ Fibers	2,1 g
	Proteine/ Proteins	6,5 g
	Sale/ Salt	0,23 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>	< 5 %
<b>Ceneri/ Ashes</b>	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](mailto:qualita@dolciariaambrosiana.it)

**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO /  
PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**SIGARINI ZEBRATI**

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

Rev. 8 del 19.06.2024  
Pagina 3 di 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)
<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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

<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 strato/ No. Boxes per Layers</b>	12 (3x4)
<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