



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

CROISSANT SACHER

Codice Interno	30483	
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.	
Shelf Life	12 mesi	
Peso Unitario	110g +/- 5g	
Metodo Codifica Lotto	Anno – mese – giorno – lotto progressivo giornaliero/ scadenza prodotto	
Modalità Di Conservazione Consigliata In Etichetta	Conservare a temperatura non superiore a -18°C	
Modalità Di Confezionamento	Imballo primario: busta di plastica per alimenti	
	Imballo secondario: Cartone per alimenti	
Unità Di Vendita	Cartone da 56 pezzi	
Ingredienti	INGREDIENTI: farina di GRANO tenero, acqua, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), regolatori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale da cucina, aroma, colorante carotenici), zucchero, lievito di birra, cacao magro in polvere, sale, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO tenero tipo '0', antiossidanti, enzimi. FARCITURA CIOCCOLATO: cioccolato in polvere 35% (zucchero, cacao al 20/22% di burro di cacao), olio vegetale (palma, girasole), zucchero, amido modificato, emulsionante lecitina di SOIA, aromi. FARCITURA ALBICOCCA: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea albicocca, saccarosio, gelificante: pectina, correttore acidità acido citrico, aromi. GLASSA: codette fondenti (zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisti, cocco), cacao magro in polvere al 10/12% di burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA)), glucosio in polvere, maltodestrine, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415. Valori nutrizionali su 100g: 373,2 kcal, 1523 kj; grassi 18,6 di cui saturi 8,7g; carboidrati 43,4g, zuccheri 14,6g; proteine 5,2g, fibre 1,6g, sale 0,2g. Può contenere tracce di UOVA, ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.	
Caratteristiche Microbiologiche Prodotto Finito	Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)	< 1.000.000
	Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)	assente
	Stafilococco aureus (met. UNI EN ISO 6888-1:2004)	assente
	Salmonella spp. (met. UNI EN ISO 6579:2004)	assente in 25 gr
	Listeria monocytogenes (met. UNI EN ISO 11290-1:2005)	assente in 25 gr
Modalità di preparazione	Disporre i croissant su una teglia, distanziandoli l'uno dall'altro.	
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 170/ 175°. Togliere dal freezer i prodotti e informare. Cuocere per circa 20/25 minuti.	



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

MODULO ALLERGENI

Nella tabella sottostante si riferisce agli ingredienti in toto del prodotto;

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati:	
- mandorle	CC
- nocciole	SI
- noci (comuni, di acagiù, pecan, del Brasile, Macadamia)	CC
- pistacchi	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

LEGGENDA: SI= PRESENZA; NO= ASSENZA; CC= POSSIBILE PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA.