

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

CROISSANT BRUNO

Codice Interno	30473						
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	Imballo primario: busta di plastica per alimenti						
Confezionamento	Imballo secondario: Cartone per alimenti						
Unità Di Vendita Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero, oli (SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile) e grassi parzialmente idrogenati (palma), oli, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 lecitina di SOIA e di girasole, correttore di acidità: E330; conservante: E202; aromi, colorante: beta-carotene; acqua, zucchero, olio di semi di girasole, lievito di birra, GLUTINE e farina di GRANO, emulsionanti: esteri diacetiltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); enzimi, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, aromi. RIP. GIANDUIA 11%: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, colza, girasole in proporzione variabile) NOCCIOLE 8%, cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole E322, aroma. RIP. CIOCC. BIANCO 11%: zucchero, olio e grassi vegetali (girasole, palma RSPO MB), LATTOSIO, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, BURRO VACCINO anidro, LATTE intero in polvere), BURRO VACCINO anidro, emulsionante lecitina (SOIA), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino; STELLE: zucchero, farina di riso, grasso vegetale (palma), fecola di patata, aromi. GLASSA: sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415. Può contenere tracce di UOVA, SENAPE, ARACHIDI e ALTRA FRUTTA A GUSCIO.						
	ENERGIA Kcal / JK	402,9/16	75,2	Zuccheri	4.9g		
	Grassi totali	21,73g		Fibre	2,6g		
	Grassi Saturi	9,2g		Proteine	8,1g		
	Carboidrati	42,41g		Sale	0,87g		
Caratteristiche Microbiologici 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				



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

	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 minuti.	o a 170/ 175°. Togliere	e dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25			

MODULO ALLERGENI

La tabella sottostante si riferisce alla totalità degli ingredienti del prodotto;

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			
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 SO2	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi			
Latte e derivati	SI		

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