



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 841265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 04/09/25

GRAN CROISSANT 1998

Codice Interno	30420			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	85g +/- 5g			
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 7	Cartoni totali 63	
	Tipo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm		
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 (GLUTINE) tenero, grassi (palma) e oli vegetali idrogenati e frazionati (SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile non idrogenati), acqua, zucchero, lievito di birra, TUORLO D'UOVO pastorizzato, sale, GLUTINE di FRUMENTO, farina di FRUMENTO TENERO '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, siero di LATTE, proteine vegetali, maltodestrina; regolatori di acidità: E330, E331; conservante: E202; colorante: beta-carotene, E160b, E100; aromi. GLASSA: zucchero, sciroppo di glucosio, amido di frumento deglutinato, amido di riso, maltodestrine, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante E415, agente lucidante: E903.			
Valori nutrizionali medi su 100g di prodotto	ENERGIA Kcal / JK	363,9/1506,9	Zuccheri	5,82g
	Grassi totali	20,2g	Fibre	2.5g
	Grassi Saturi	9,2g	Proteine	8,6g
	Carboidrati	35,5g	Sale	0,1g
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		
	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 165/ 170°. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.			

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	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
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	CC
- 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	CC
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	CC
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	CC
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

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