



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 20/05/2022

MELINA

Codice Interno	30332	
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno in pasta sfoglia congelato.	
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. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto.	
Modalità Di Confezionamento	Imballo primario: busta di plastica per alimenti	
	Imballo secondario: Cartone per alimenti	
Unità Di Vendita	Cartone da 45 pezzi	
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, acqua, oli e grassi vegetali: grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (SOIA e girasole, colza, mais in proporzione variabile), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi (contenenti LATTE), colorante: beta-carotene, sale. RIPIENO: Mele a cubetti (90%), sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, agente gelificante: amido di mais modificato; agente acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio. GLASSA: zucchero cristallino, sciroppo di glucosio, maltodestrina, anti-agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante. Valori nutrizionali su 100g: energia 424kcal, 1946 kJ; grassi 28,6g di cui saturi 14,5g; carboidrati 35g di cui zuccheri 8; fibra alimentare 2,3g, proteine 5,2g sale 1,1g. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, ARACHIDI E ALTRA FRUTTA 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 prodotti su una teglia da forno, distanziandoli l'uno dall'altro.	
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 180°C. Togliere dal freezer ed infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.	

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	CC
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	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.