



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 18/04/23

CROISSANT MULTICEREALI VUOTO

Codice Interno	26171				
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.				
Shelf Life	12 mesi				
Peso Unitario	90g +/- 5g				
Metodo Codifica Lotto	Anno – mese – giorno – lotto progressivo giornaliero/ scadenza prodotto				
Dati logistica	Pezzi/ collo	Peso unitario/ pz	Peso kg/ collo	Dimensioni ct	Peso cartone
	56	90g	5.04 kg	38*24.6*28.5h	470g
	colli/strato	Strati/ plt	Tot colli/plt	Peso epal	peso pallet
	9	7	63	25kg	372.13kg
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				
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, farina di FRUMENTO, grassi vegetali (palma), acqua, zucchero, lievito di birra, sale, olio vegetale (SOIA, colza e girasole in proporzione variabile), GLUTINE DI FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, semi di papavero, fiocchi di FRUMENTO, fiocchi di AVENA, semola d'ORZO, farina di SEGALE, pasta acida di FRUMENTO essiccata, destrosio, emulsionante: olio di colza raffinati, anti-agglomerante: E170, antiossidante E300, enzimi (contiene FRUMENTO); regolatori di acidità: E330, E331; conservante: sorbato di potassio, antiossidante: acido ascorbico; colorante beta-carotene, aromi, MALTO. Glassa: zucchero di canna.				
Valori nutrizionali medi su 100g	ENERGIA Kcal / JK	466,34/1937,57	Zuccheri	7,53g	
	Grassi totali	26,49g	Fibre	2,36g	
	Grassi Saturi	13,78g	Proteine	11,84g	
	Carboidrati	44,15g	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			
	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 croissant e infornare. 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 841265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc. 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/04/23

CROISSANT MULTICEREALI VUOTO

Foto prodotto



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	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.