

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 28/11/25

FAZZOLETTO CIOCCOCREMA

Codice Interno	30335			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	110g +/- 5g			
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 8	Cartoni totali 72	
	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 45 pezzi			
Ingredienti	INGREDIENTI: farina di GRANO TENERE e FRUMENTO, margarina vegetale: grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante E472c, sale da cucina, correttore di acidità: E330, E331; aroma, colorante E160a; zucchero, acqua, sale. FARCITURA ALLA CREMA: acqua, zucchero, amido modificato, LATTE in polvere scremato, TUORLO D'UOVO di gallina, olio di cocco, aromi, sale. FARCITURA GIANDUIA: zucchero, olio vegetale (girasole, palma), NOCCIOLE (9%), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante E442, aromi. GLASSA: acqua, proteine vegetali, olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido			
Valori nutrizionali su 100g	ENERGIA Kcal / JK	321,9/752,9	Zuccheri	21.3g
	Grassi totali	7g	Fibre	0,1g
	Grassi Saturi	5g	Proteine	5,5g
	Carboidrati	23,5	Sale	0,18g
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 prodotti 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 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 28/11/25

FAZZOLETTO CIOCCOCREMA

Foto prodotto



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 SO2	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.