



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.01 del 19/11/25

CROISSANT ECLISSI

Codice Interno	30421		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	85g +/- 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 Confezionamento	Imballo primario: busta di plastica per alimenti		
	Imballo secondario: Cartone per alimenti		
Unità Di Vendita	Cartone da 32 pezzi		
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 12	Cartoni totali 108
	Tipo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm	
Ingredienti	INGREDIENTI: farina di GRANO tenero, acqua, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), regolatori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale da cucina, aroma, colorante carotenici), zucchero, lievito di birra, cacao magro in polvere, sale, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO tenero tipo '0', antiossidanti, enzimi. GLASSA: zucchero cristallino, glucosio in polvere, maltodestrine, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415.		
Valori nutrizionali medi su 100g di prodotto	Kcal 373,2	Grassi saturi 8,7g	Fibre 1,6g
	Kj 1523	Carboidrati 43,4g	Sale 0,2g
	Grassi totali 18,6g	Zuccheri 14.6g	Proteine 5.2g
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°C. 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 841265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
PIVA e Cod.Fisc. 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev.01 del 19/11/25

CROISSANT ECLISSI

Foto prodotto



MODULO ALLERGENI

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	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	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.