



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

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

MINI CROISSANT ALBICOCCA

Codice Interno	30469			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	40g +/- 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 90 pezzi			
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero, grassi vegetali (palma), acqua, olio vegetale (SOIA, girasole, colza, e mais in proporzione variabile), sale (0,1%), emulsionante: E471, lecitina di SOIA; regolatori di acidità: E330, E331; aromi, colorante: beta-carotene; acqua, zucchero, lievito di birra, olio alto oleico di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, GLUTINE di FRUMENTO tenero, farina di FRUMENTO tenero tipo '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi; sale, aromi. RIPIENO CONFETTURA ALBICOCCA: Pura di albicocche, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aromi. GLASSA: zucchero cristallino, sciroppo di glucosio, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii; proteine del LATTE, addensante: E415. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA, SENAPE ED ARACHIDI.			
	ENERGIA Kcal / JK	428.7 /1779.7	Zuccheri	15.7g
	Grassi totali	22.9g	Fibre	2.2g
	Grassi Saturi	10.4g	Proteine	7.8g
	Carboidrati	46.7g	Sale	0,2g
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 170/ 175°. 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	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	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.