



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

TRECCIA BLACK & WHITE

Codice Interno	3032				
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.				
Shelf Life	12 mesi				
Peso Unitario	100g +/- 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 60 pezzi				
Ingredienti	INGREDIENTI PASTA: 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, cacao magro in polvere, MALTO. RIPIENO CREMA NOCCIOLA (18%): zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE (10%), cacao magro al 10/12 di burro di cacao (6%), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi. Glassa: zucchero cristallino, sciroppo di glucosio, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii; proteine del LATTE, addensante: E415; PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, ARACHIDI, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.				
	ENERGIA Kcal / JK		484,1/2047,7	Zuccheri	8g
	Grassi totali		31,9g	Fibre	2,9g
	Grassi Saturi		14,4g	Proteine	7,1g
	Carboidrati		40,8g	Sale	1,148g
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 190°. Togliere dal freezer le trecce 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	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	CC
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	CC
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	CC
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

LEGGENDA: SI= PRESENZA; NO= ASSENZA; CC= POSSIBILE PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA.