



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. 1 Del 29/11/2024

MINI CROISSANT CEREALI VUOTO

Codice Interno	26179		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	35g +/- 5g		
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 10	Cartoni totali 99
	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 90 pezzi		
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. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, UOVA, SENAPE ED ARACHIDI. Prodotto e confezionato nello stabilimento di C.da Sterpara, 40 65011		
Valori nutrizionali 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 Microbiologiche 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. 1 Del 29/11/2024

MINI CROISSANT CEREALI 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	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	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.