



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 DUBAI

Codice Interno	30488		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	105g +/- 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 Tipo pedana EPAL 80*120cm	Strati per pallet 12 Altezza pallet massima 210cm	Cartoni totali 108
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 carotene), zucchero, lievito di birra, cacao magro in polvere, sale, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO tenero tipo '0', antiossidanti, enzimi. FAR CITURA GIANDUIA: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (soia e colza e girasole e mais in proporzione variabile), grassi (palma)), cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, NOCCIOLE [2%], emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma. FAR CITURA PISTACCIO: grasso vegetale (palma, girasole), zucchero, LATTOSIO, PISTACCHI (18%), amido modificato, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina (SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino. GLASSA E DECORAZIONI: pasta Kataifi (farina di FRUMENTO, acqua, sale), zucchero, sciropo di glucosio, amido di frumento deglutinato, amido di riso, maltodestrine, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante E415, agente lucidante: E903.		
Valori nutrizionali medi su 100g di prodotto	Kcal 373,2 Kj 1523 Grassi totali 18,6g	Grassi saturi 8,7g Carboiodrati 43,4g Zuccheri 14.6g	Fibre 1,6g Sale 0,2g 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  
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE  
Rev.01 del 19/11/25

## CROISSANT DUBAI

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	SI
- noci (comuni, di acagiù, pecan, del Brasile, Macadamia)	CC
- pistacchi	SI
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 SO <sub>2</sub>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

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