



SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

MINI CROISSANT CREMA

Codice Interno	30459			
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 56 pezzi			
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, margarina vegetale: grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile), acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 lecitina di girasole, correttore di acidità: E330; conservante: E202; aromi, colorante: beta-carotene; acqua, zucchero, lievito di birra, olio alto oleico di semi di girasole, GLUTINE di FRUMENTO tenero, farina di FRUMENTO TENERO '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi; LATTE scremato in polvere, aromi. FARCITURA CREMA: acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato: E1442, E1422; TUORLO D'UOVO zuccherato, grassi vegetali (palma), LATTE scremato in polvere, stabilizzante E460, E466, aromi, conservante: E202, potassio sorbato, sale, colorante E160a. Glassa: Acqua, proteine vegetali, olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, SENAPE ED ARACHIDI.			
	ENERGIA Kcal / JK	308 /1275.5	Zuccheri	7.6g
	Grassi totali	17.1g	Fibre	2.1g
	Grassi Saturi	7.8g	Proteine	7.3g
	Carboidrati	30g	Sale	0,1g
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	Disponere 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	SI
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.