



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

CROISSANT RE FOX

Codice Interno	30444	
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.	
Shelf Life	12 mesi	
Peso Unitario	75g +/- 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, grassi vegetali (palma) oli vegetali idrogenati e frazionati (SOIA, girasole, colza, e mais in proporzione variabile), acqua, zucchero, lievito di birra, olio alto oleico di semi di girasole, sale, GLUTINE e farina di FRUMENTO, lievito naturale di farina di GRANO tenero, destrosio, LATTE scremato in polvere, MALTO, LATTOSIO, siero di LATTE, proteine vegetali, maltodestrina, emulsionante: E471, E322, lecitina di SOIA, E472e; GLUTINE di GRANO, antiossidante E300, alfa amilasi, enzimi (contiene FRUMENTO), regolatori di acidità: E330, E331; conservante: E202, colorante beta-carotene, E160b, E100, aromi. Glassa: zucchero, sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrina, antiagglomerante: E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415. PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, UOVA, SENAPE ED ARACHIDI. VALORI NUTRIZIONALI su 100g di prodotto: Kcal 379,5; KJ 1569,5; GRASSI 22,5 g di cui SATURI 10,2 g; CARBOIDRATI 35,7 g di cui ZUCCHERI 7,2 g; FIBRE 1,8; PROTEINE 7,6 g; SALE 0,1 g.	
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 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 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

MODULO ALLERGENI

Nella tabella sottostante si riferisce agli ingredienti in toto 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	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 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.