



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. 2 Del 19/02/24

## CROISSANT PISTI

<b>Codice Interno</b>	30477		
<b>Descrizione Prodotto</b>	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
<b>Shelf Life</b>	12 mesi		
<b>Peso Unitario</b>	105g +/- 5g		
<b>Metodo Codifica Lotto</b>	Anno – mese – giorno – lotto progressivo giornaliero/ scadenza prodotto		
<b>Modalità Di Conservazione Consigliata In Etichetta</b>	Conservare a temperatura non superiore a -18°C		
<b>Modalità Di Confezionamento</b>	Imballo primario: busta di plastica per alimenti		
	Imballo secondario: Cartone per alimenti		
<b>Unità Di Vendita</b>	Cartone da 56 pezzi		
<b>Pallettizzazione</b>	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 7	Cartoni totali 63
	Typo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm	
<b>Ingredienti</b>	<p>INGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, 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: caroteni; acqua, zucchero, lievito di birra, farina di FRUMENTO TENERO '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi; LATTE scremato in polvere, aromi, coloranti: E133, E161b. FARCITURA AL PISTACCHIO (18%): acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, PISTACCHI (2%), amido modificato, grasso vegetale (cocco), emulsionante: E471; stabilizzanti: E460i, E466; correttore di acidità: E270; conservante: E202; sale, aromi, colorante: E141, E171, betacaroteni. RIPIENO CIOCC. BIANCO 11%: zucchero, olio e grassi vegetali (girasole, palma RSP0 MB), LATTOSIO, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, BURRO VACCINO anidro, LATTE intero in polvere), BURRO VACCINO anidro, emulsionante lecitina (SOIA), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino. GLASSA: cuoricini (zucchero, farina di riso, grasso vegetale (palma), fecola di patata, aromi), sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415.</p>		
<b>Valori nutrizionali medi su 100g</b>	Kcal 383,3	Grassi saturi 7,55g	Fibre 1,7g
	Kj 2888	Carboidrati 35.39g	Sale 0,27g
	Grassi totali 17,3g	Zuccheri 9.2g	Proteine 15.9g
<b>Caratteristiche Microbiologiche Prodotto Finito</b>	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	
<b>Modalità di preparazione</b>	Disporre i croissant su una teglia, distanziandoli l'uno dall'altro.		
<b>Modalità cottura</b>	Riscaldare il forno a 165/170°C. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.		

## CROISSANT PISTI

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	CC
- 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

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