



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  
PIVA e Cod.Fisc 02102030687

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. 02 Del 19/02/24

# MELINA

Codice Interno	30332			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno in pasta sfoglia congelato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	110g +/- 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 45 pezzi			
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 8	Cartoni totali 72	
	Tipo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm		
Ingredienti	INGREDIENTI: farina di GRANO TENERO e FRUMENTO, margarina vegetale: oli e grassi non idrogenati (palma, girasole), acqua, sale, emulsionanti (E471, lecitine), correttore di acidità (E330) aromi, colorante (betacarotene); zucchero, acqua, sale. RIPIENO: Mele a cubetti (90%), sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, agente gelificante: amido di mais modificato; agente acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio. GLASSA: zucchero cristallino, sciroppo di glucosio, maltodestrina, anti-agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante.			
Valori nutrizionali medi su 100g di prodotto	ENERGIA Kcal / JK	424/1946	Zuccheri	8g
	Grassi totali	28g	Fibre	2,3g
	Grassi Saturi	14.5g	Proteine	5,2g
	Carboidrati	35g	Sale	1,1g
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	Disponere i prodotti su una teglia da forno, distanziandoli l'uno dall'altro.			
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 175/180°C. Togliere dal freezer ed 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](http://www.buonini.it) e-mail [info@buonini.it](mailto:info@buonini.it)  
P.IVA e Cod.Fisc 02102030687

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. 02 Del 19/02/24

# MELINA

Foto prodotto



### 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	CC
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 <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.