



Buonini S.r.l.  
Sede operativa: C.da Sterparo 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. 03 Del 18/11/25

## CROISSANT BRUNO

Codice Interno	30473					
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.					
Shelf Life	12 mesi					
Peso Unitario	115g +/- 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					
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 7	Cartoni totali 63			
	Tipo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm				
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO 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: caroten; acqua, cacao magro in polvere, zucchero, lievito di birra, GLUTINE e farina di GRANO, antiossidanti: acido ascorbico, enzimi, LATTE scremato in polvere, aromi. RIPIENO GIANDUIA 11%: zucchero, olio vegetale (girasole, palma) NOCCIOLE 9%, cacao magro al 10/12% di burro di cacao, LATTE in polvere intero, emulsionante E442, aromi. RIP. CIOCC. BIANCO 11%: zucchero, olio e grassi vegetali (girasole, palma RSPO MB), LATOSIO, 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: stelle (zucchero, farina di riso, grasso vegetale (palma), fecola di patata, aromi) sciropo di glucosio in polvere, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415. Può contenere tracce di UOVA, SENAPE, ARACHIDI e ALTRA FRUTTA A GUSCIO					
Valori nutrizionali medi su 100g	ENERGIA Kcal / JK	402,9 / 1675,2	Zuccheri	4,9g		
	Grassi totali	21,73g	Fibre	2,6g		
	Grassi Saturi	9,2g	Proteine	8,1g		
	Carboidrati	42,41g	Sale	0,87g		
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 croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.					



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE  
Rev. 03 Del 18/11/25

## CROISSANT BRUNO

Foto prodotto



### 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	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	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 <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.