



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. 2 Del 19/06/24

CROISSANT RE FOX CREMA PASTICCERA

Codice Interno	30448			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	90g +/- 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 di gliceridi degli acidi grassi), regolatori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale da cucina, aroma, colorante carotenici; acqua, zucchero semolato, lievito di birra, farina di FRUMENTO tenero di tipo '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi; sale, LATTE SCREMATO in polvere, aromi. FARCITURA: 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: zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante E415.			
Valori nutrizionali medi su 100gr	ENERGIA Kcal / JK	308kcal/ 1275,5 kj	Zuccheri	7,6g
	Grassi totali	17,1g	Fibre	2,1g
	Grassi Saturi	7,8g	Proteine	7,3g
	Carboidrati	30g	Sale	0,1g
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	Disporre i croissant su una teglia, distanziandoli l'uno dall'altro.			
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 165/ 170°C. Togliere dal freezer i prodotti e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.			

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. 2 Del 19/06/24

CROISSANT RE FOX CREMA PASTICCERA

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	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

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