

MINI CROISSANT MULTICEREALI E FRUTTI DI BOSCO

Codice Interno	26177			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.			
Shelf Life	12 mesi			
Peso Unitario	40g +/- 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, farina di FRUMENTO (GLUTINE), grassi vegetali (palma), acqua, zucchero, lievito di birra, sale, olio vegetale (SOIA, colza e girasole in proporzione variabile), GLUTINE DI FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, semi di papavero, fiocchi di FRUMENTO, fiocchi di AVENA, semola d'ORZO, farina di SEGALE, pasta acida di FRUMENTO essicidata, destrosio, emulsionante: olio di colza raffinato, anti-agglomerante: E170, antiossidante E300, enzimi (contiene FRUMENTO); regolatori di acidità: E330, E331; conservante: sorbato di potassio, antiossidante: acido ascorbico; colorante beta-carotene, aromi, MALTO. Ripieno marmellata frutti di bosco (12%): Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco (fragola, more, mirtilli in proporzione variabile), zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi; frutta semicandita: ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio; acidificante: acido citrico E330; conservanti: E202. Glassa: zucchero di canna. PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SOIA, SENAPE E ARACHIDI.			
Caratteristiche Microbiologici Prodotto Finito	ENERGIA Kcal / JK	464/1931,88	Zuccheri	4.9g
	Grassi totali	26,49g	Fibre	2,35g
	Grassi Saturi	13,69g	Proteine	11,76g
	Carboidrati	44,27g	Sale	0,9g
	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		



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. Del 18/01/23

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 croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.

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	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 SO2	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.