



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

## SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

### MINI CHEBON PISTACCHIO

|  |  |                  |          |       |
|--|--|------------------|----------|-------|
| Codice Interno                                     | 30345  |                  |          |       |
| 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, oli e grassi vegetali: grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile), acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 lecitina di SOIA e di girasole, correttore di acidità: E330; conservante: E202; aromi, colorante: beta-carotene; acqua, zucchero, olio alto oleico di girasole, lievito di birra, GLUTINE di FRUMENTO, 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. PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, ARACHIDI, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO. |                  |          |       |
|  | ENERGIA Kcal / JK  | 343/1463,2       | Zuccheri | 4.9g  |
|  | Grassi totali  | 18g              | Fibre    | 1,8g  |
|  | Grassi Saturi  | 7,9g             | Proteine | 15,2g |
|  | Carboidrati  | 38,7g            | Sale     | 0,85g |
| 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 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   | 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   | 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.