



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

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: betacarotene; 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, betacaroten. 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 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.