



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. 2 Del 03/05/24

MINI BRUNO CIOCCOLATO

Codice Interno	30482		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	45g +/- 5g		
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 10	Cartoni totali 99
	Tipo pedana EPAL 80*120cm	Altezza pallet massima 210cm	
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 tenero, oli (SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile) e grassi parzialmente idrogenati (palma), oli, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 lecitina di SOIA e di girasole, correttore di acidità: E330; conservante: E202; aromi, colorante: beta-carotene; acqua, zucchero, olio di semi di girasole, lievito di birra, GLUTINE e farina di GRANO, emulsionanti: esteri diacetiltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); enzimi, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, aromi. RIPIENO GIANDUIA 11%: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, colza, girasole in proporzione variabile) NOCCIOLE 8%, cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole E322, aroma. GLASSA: sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrina, anti-agglomerante: E500ii, proteine del LATTE, addensante: E415		
Valori nutrizionali 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 170/ 175°. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per		



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 03/05/24

MINI BRUNO CIOCCOLATO

circa 20/25 minuti.

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	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 ₂	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.