



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

| | | | |
|--|---|---|-------------------|
| Codice Interno | 30482 | | |
| Descrizione Prodotto | Prodotto dolciario da forno lievitato. | | |
| Shelf Life | 12 mesi | | |
| Peso Unitario | 45g +/- 5g | | |
| Pallettizzazione | Cartoni per strato 9 Tipo pedana EPAL 80*120cm | Strati per pallet 10 Altezza pallet massima 210cm | Cartoni totali 99 |
| 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 |
| | Grassi totali | 21,73g | Fibre |
| | Grassi Saturi | 9,2g | Proteine |
| | Carboidrati | 42,41g | Sale |
| 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 | | |

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 SO2 | 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.