



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. 1 Del 20/11/2024

CROISSANT VUOTO DRITTO DA LIEVITARE

Codice Interno	3006			
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno, da lievitare			
Shelf Life	6 mesi			
Peso Unitario	70gr			
Dati logistica	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 10	Cartoni totali 90	
	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 120 pezzi			
Ingredienti	NGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, grassi e oli vegetali idrogenati e frazionati (palma, colza, girasole, in proporzione variabile); acqua, zucchero, lievito di birra, olio di semi di girasole, sale, GLUTINE e farina di FRUMENTO (GLUTINE), LATTE scremato in polvere, MALTO, LATTOSIO, siero di LATTE, maltodestrine, emulsionante: E471, E322, lecitina di SOIA, antiossidante E300, enzimi (contiene FRUMENTO); regolatori di acidità: E330, E331; conservante: E202, colorante beta-carotene, E160b, E100; aromi. PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SOIA, SENAPE E ARACHIDI.			
Valori nutrizionali su 100g:	ENERGIA Kcal / JK	276,6/1166,8	Zuccheri	10,3g
	Grassi totali	6g	Fibre	3g
	Grassi Saturi	1,8g	Proteine	7,9g
	Carboidrati	44,3g	Sale	0 g
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. Coprire i prodotti con cellophane e lasciar lievitare per 6/8ore a temperatura ambiente (22°/26°C). il tempo di sviluppo del prodotto può variare se si utilizza un lievitatore ed/o in base alla stagionalità.			
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 170/ 175°. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.			

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE
Rev. 1 Del 26/08/24
**CORNETTO VUOTO DRITTO DA
LIEVITARE**

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	CC
Senape e prodotti a base di senape	CC
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	CC
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	CC
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

LEGGENDA: SI= PRESENZA; NO= ASSENZA; CC= POSSIBILE PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA.