



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
PIVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

FAGOTTO FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO

Codice Interno	30489		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	100g +/- 5g		
Pallettizzazione	Cartoni per strato 9	Strati per pallet 8	Cartoni totali 72
	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, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi), regolatori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale da cucina, aroma, colorante carotenici), acqua, zucchero semolato, lievito di birra, sale, LATTE in polvere, farina di FRUMENTO tenero tipo '0', antiossidante: acido ascorbico, enzimi; aromi. Farcitura cioccolato bianco: zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole), LATTOSIO, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, BURRO vaccino anidro, LATTE intero in polvere), BURRO vaccino anidro, emulsionante: lecitina di SOIA, antiossidante: estratto di rosmarino. Farcitura alla fragola: sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, purea di fragole (15%), acqua, addensanti: pectina E440; acidificante: acido citrico E330, concentrato di frutta e verdura, aromi. GLASSA: granella di zucchero, glucosio in polvere, maltodestrina, anti agglomerante E500ii, proteine del LATTE, addensante E415. Valori nutrizionali su 100g: 375kcal - 1540 KJ; Grassi 18,5g di cui 9,2g grassi saturi; carboidrati 46,1g di cui 17,8g zuccheri; proteine 4,6g, fibre 1,3g, sale 0,2. Può contenere tracce di UOVA, ARACHIDI ED ALTRA FRUTTA A GUSCIO.		
Caratteristiche Microbiologiche 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 prodotti e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.		



Buonini S.r.l.
Sede operativa: C.da Sterpara 40 - 65011 Catignano (PE)
Sede legale: Via Cesare Battisti, 204 - 65123 Pescara (PE)
Tel 085 941265 Fax 085 9111639
Web www.buonini.it e-mail info@buonini.it
PIVA e Cod.Fisc 02102030687

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/24

MODULO ALLERGENI

Nella tabella sottostante si riferisce agli ingredienti in toto 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	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
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.