



<div><div>la Passione per la qualità</div></div>		<div>CODICE ARTICOLO 10222 SUPERIOR CROISSANT MELANGE VUOTO G.75 PZ.50</div>		<div>EDIZIONE 0 REVISIONE 0 14/07/2025</div>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Croissant mélange vuoto, con decorazione di zucchero sulla superficie.					
DENOMINAZIONE LEGALE: prodotto surgelato, pronto da cuocere.					
FOTO PRODOTTO: <div></div>					
Prodotto adatto ai vegani: NO Prodotto adatto ai vegetariani: SI NO OGM NO IRRADIAZIONI					
DESCRIZIONE PRODOTTO		Cornetto vuoto dall’impasto mélange di prima qualità, caratterizzato da una bella struttura e un delizioso aroma di burro che emerge chiaramente assaporando l’impasto. Completa la proposta questo topping differenziante allo zucchero, che dona più gusto al morso. Si presta bene anche a farciture sul momento.			
INGREDIENTI		Farina di <u>FRUMENTO</u> tipo "0-1", mélange 23% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (<u>LATTE</u>), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore acidità (acido citrico)), acqua, lievito, zucchero, decorazione 4% (zucchero), <u>UOVA</u> , sale, glutine di <u>GRANO</u> , aroma, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).			
PUO’ CONTENERE TRACCE: <u>SEMI DI SESAMO</u> , <u>SOIA</u> , <u>FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE)</u> .					
MODALITA’ D’USO: disporre il prodotto sulla teglia e far scongelare per circa 30-45 minuti. Preriscaldare il forno a 190°C e cuocere in modalità ventilato per circa 15-18 min. a 165°-170°. Per un consumo ottimale far raffreddare il prodotto per 15 minuti a temperatura ambiente.					
VALORI NUTRIZIONALI			Per 100g	Per porzione	% CR* per porzione
		Energia (kJ)	1526	1144	15,7%
		Energia (kcal)	365	274	15,7%
		Grassi (g)	19	14	23,1%
		di cui acidi grassi saturi (g)	10	7,6	43,5%
		Carboidrati (g)	40	30	13,1%
		di cui zuccheri (g)	9,0	6,8	8,7%
		Fibre (g)	2,3	1,7	7,8%
		Proteine (g)	7,3	5,5	12,6%
		Sale (g)	0,95	0,71	13,6%
		(*) CR=consumo di riferimento per porzione			
LIMITI MICROBIOLOGICI					
		Caratteristiche microbiologiche		Valori obiettivo	
		E. Coli		< 10 ufc/g	
		Staphylococcus aureus		<100 ufc/g	
		Bacillus Cereus		<100 ufc/g	
		Salmonella		Assente in 25 g	
		Listeria monocytogenes		Assente in 25 g	
		Muffe		<1.000 ufc/g	

Bontal Commerciale S.p.A.

DATI DI CONSERVAZIONE	Durata minima: 365 giorni (12 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione. Conservare a -18°C fino alla data di scadenza indicata. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato.
FORMATO VENDITA	CARTONE PAP20 + SACCHETTO HDPE2 + ETICHETTA PAP22 Quantità: 2 sacchetti per cartone (25 pz per sacchetto; 50 pezzi totali)
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto HDPE2: plastica (2 sacchetti per cartone)
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP20: carta Dimensioni esterne (L x l x a): 390 mm x295 mm x 240mm ETICHETTA PAP 22: carta
PALLETIZZAZIONE	Cartoni per strato: 8 Strati per pedana: 8 Cartoni per pedana: 64 Pedana HEPAL (80cmx120cm) peso lordo: 292,931 kg – peso netto: 240,000 Kg
Prodotto per Bontal Commerciale s.p.a. nello stabilimento di BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine	
www.bontal.com	