

	CODICE ARTICOLO 10222 SUPERIOR CROISSANT MELANGE VUOTO G.75 PZ.50	EDIZIONE 0 REVISIONE 0 14/07/2025																																								
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Croissant mélange vuoto, con decorazione di zucchero sulla superficie.																																										
DENOMINAZIONE LEGALE: prodotto surgelato, pronto da cuocere.																																										
FOTO PRODOTTO:																																										
																																										
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: SEMI DI SESAMO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE).																																										
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Per 100g</th><th>Per porzione</th><th>% CR* per porzione</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (kJ)</td><td>1526</td><td>1144</td><td>15,7%</td></tr> <tr> <td>Energia (kcal)</td><td>365</td><td>274</td><td>15,7%</td></tr> <tr> <td>Grassi (g)</td><td>19</td><td>14</td><td>23,1%</td></tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi (g)</td><td>10</td><td>7,6</td><td>43,5%</td></tr> <tr> <td>Carboiodrati (g)</td><td>40</td><td>30</td><td>13,1%</td></tr> <tr> <td>di cui zuccheri (g)</td><td>9,0</td><td>6,8</td><td>8,7%</td></tr> <tr> <td>Fibre (g)</td><td>2,3</td><td>1,7</td><td>7,8%</td></tr> <tr> <td>Proteine (g)</td><td>7,3</td><td>5,5</td><td>12,6%</td></tr> <tr> <td>Sale (g)</td><td>0,95</td><td>0,71</td><td>13,6%</td></tr> </tbody> </table> <p>(*) CR=consumo di riferimento per porzione</p>			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%	Carboiodrati (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%
	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%																																							
Carboiodrati (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%																																							
LIMITI MICROBIOLOGICI	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caratteristiche microbiologiche</th><th>Valori obiettivo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td><td><100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td><td><100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>Assente in 25 g</td></tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td><td>Assente in 25 g</td></tr> <tr> <td>Muffe</td><td><1.000 ufc/g</td></tr> </tbody> </table>		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																										
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																																									

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	