



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

data di attivazione 08/07/2019; data di conferma 02/07/20

Dq020

Brand

BAULI

Prodotto

CROISSANT CILIEGIA

Denominazione merceologica dei prodotti contenuti

CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARCITURA ALLA CILIEGIA

Ingredienti prodotto da forno

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero, farcitura alla ciliegia 25% [polpa di ciliegia (45% nella farcitura, corrispondente a 11% sul totale), sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificanti: pectina, correttori di acidità: acido citrico, aromi], margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole), lievito naturale (**frumento**), zucchero, **uova** fresche (5%), sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** fresco pastorizzato alta qualità (1,2%), emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, proteine di pisello, destrosio. Può contenere **frutta a guscio e soia**.

Valori nutrizionali prodotto da forno

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1733 kJ 414 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	9,4 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	23 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,46 g

Peso netto prodotto da forno

10 x 50 g = 500 g

Da consumarsi preferibilmente entro

120 gg dalla data di produzione con allineamento quindicinale

BAULI QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT



Caratteristiche chimico - fisiche - microbiologiche

Umidità: $18,0 < U\% < 21,0$

Aw a 25°C: max 0,87

Carica Batterica Totale:	max 10.000	UFC/g
Muffe:	max 1.000	UFC/g
Lieviti:	max 1.000	UFC/g
Enterobatteri:	inferiori a 10	UFC/g
Staphylococcus Aureus:	inferiore a 50	UFC/g
Salmonella:	assente in 25/g	

Caratteristiche imballo primario prodotto da forno

I materiali utilizzati sono idonei al contatto con l'alimento in conformità alla normativa europea: Reg (CE) 1935/2004; 1895/2005; 10/2011 e alla legislazione italiana: DM 21/03/1973; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Famiglia di appartenenza prodotto da forno

Famiglia di appartenenza: Prodotti Continuativi Lievitati Piano di controllo: PdC005

Modalità di stoccaggio

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (18 - 25°C, 50 - 60% UR circa), evitando forti escursioni termiche e condizioni di umidità relativa estreme.

Consigli per conservazione e consumo

Mantenere il prodotto nel suo imballo di origine, conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

Ragione sociale e indirizzo

BAULI S.p.A - Via Verdi, 31 - 37060 Castel d'Azzano (VR) - Italia

V - Stabilimento di Via Verdi, 31 - Castel d'Azzano (VR).

S - Stabilimento di Via Cà Nove, 3 - S. Martino Buon Albergo (VR).

Lo stabilimento di fabbricazione è indicato dall'ultima lettera che compare vicino al lotto di proc

BAULI QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT

