



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

data di attivazione 08/07/2019; data di conferma 03/08/2021

Dq020

Brand

BAULI

Prodotto

CROISSANT CIOCCOLATO

Denominazione merceologica dei prodotti contenuti

CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE CON CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti prodotto da forno

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero, crema al cioccolato 30% [sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cioccolato (10% nella crema corrispondente al 3% sul totale - cacao 60% min.) (cacao magro in polvere, zucchero, burro di cacao, massa di cacao), grasso vegetale di palma, **latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, addensanti: pectina, conservanti: sorbato di potassio, sale], 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	1699 kJ
	406 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,3 g
Sale	0,45 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 produzione.

BAULI S.p.A

Società per Azioni – Cap.Soc. € 11.094.000,00 i.v.Cod. Fisc | P.I.V.A.N. 01233790235 | R.E.A. Verona 167745 Sede: Via Giuseppe Verdi, 31 – 37060 Castel D'Azzano (VR) – Italy | Tel. 045 8288311 | Pec. bauli@pec.bauli.it | bauli@bauli.it

BAULI S.p.A è Controllante delle aziende F.B.F. S.p.A e AlpiPan S.r.l.

BAULI QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT

