

## Croissant plaisir

Nr. Articolo: 6151

Descrizione prodotto:

Semilavorato per pasticceria destinato ad usi professionali

Colore:	Odore:	Sapore:
bianco avorio	tipico degli aromi	dolce

### Utilizzo:

Per la produzione di croissant a lievitazione diretta o indiretta.

### Ingredienti:

Farina di **grano** tenero, zucchero, grasso vegetale (palma) in polvere, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo 0, aromi, sale, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo** in polvere, alfa amilasi, agente di trattamento della farina, acidoascorbico, colorante (beta- carotene)

### Parametri chimico fisici e reologici:

	Valore medio	Unità	Tolleranza	Metodo
Umidità	<12	%		MI01 rev.0

### Parametri microbiologici:

	Unità	Valore medio	Metodo
Conta totale	ufc/g	<100000	ISO 4833-1
Lieviti	ufc/g	<1000	ISO 21527-2
Muffe	ufc/g	<1000	ISO 21527-2
Salmonella	ufc/g	assente in 25g	ISO 6579
Enterobatteri	ufc/g	<100	ISO 21528-2

### Valori nutrizionali medi / 100 g: REG. (UE) 1169/2011

	Valore medio	Unità
Energia	1584/375	kJ-kcal/100g
Grassi	5,9	g/100g
di cui grassi saturi	2,7	g/100g
Carboidrati	68	g/100g
di cui zuccheri	12	g/100g
Fibre	2,7	g/100g
Proteine	11	g/100g
Sale	0,9	g/100g

### Allergeni: REG.(UE) 1169/2011 allegato II

Allergene	+ = presente x = Possibili tracce, contaminazione crociata - = non presente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+

Crostacei e prodotti a basi di crostacei e molluschi	-
Uova e prodotti a base di uova	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	X
Latte e prodotti a base di latte	+
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio (mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.	X
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So <sub>2</sub>	-
Lupini e prodotti a base di lupino	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Sacchi in carta multistrato 15 kg

**Scadenza:** 12 mesi

**Condizioni di stoccaggio:** Stoccare in luogo fresco (max 20°C) ed asciutto (max 40% UR)

**Packaging:**

Gli imballaggi sono in conformità al: DM 21.03.73 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Dir 94/62/CE e successive modifiche; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e successive modifiche.

**Residui Pesticidi:**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi.

**Dichiarazione OGM:**

Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

**Contaminanti:**

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti nel REG. (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche.

**Etichettatura:**

REG. (UE) 1169/2011

**Dichiarazione HACCP:**

Il prodotto è stato fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.