



Unibread

Nuova Unibread Srl
Via E. Mattei 2/4
26020 Madignano (CR)
Tel: 0373/658878 Fax: 0373/658979
e mail:
commerciale.madignano@nuovaunibread.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CROISSANT FARCITO AL
CIOCCOLATO GIANDUIA**
*Croissant with chocolate
gianduja cream filling*

Emessa da: AQ

Data: 10/2014

Rev. 17

Pag. 1/3

DENOMINAZIONE/Name

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale/Naturally leavened baked confectionery product

INGREDIENTI/Ingredients

Farina di **frumento**, farcitura al cioccolato gianduja 22% [acqua, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, grassi vegetali (palma e girasole), **latte** in polvere scremato, **nocciole** in pasta 4%, cacao 3%, amido modificato di mais, gelificante: pectina, conservante: potassio sorbato, aromi], margarina vegetale [oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, correttore d'acidità: acido citrico, aromi], lievito naturale, zucchero, **uova**, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, proteine del **latte**, aromi, stabilizzante: sorbitolo, sale, **burro**, miele

Può contenere tracce di **soia**.

Wheat flour, chocolate gianduja cream filling 22% [water, sucrose, glucose-fructose syrup, vegetable fats (palm oil and sunflower), skimmed **milk** powder, **hazelnut** in paste 4%, cocoa 3%, modified corn starch, gelling agent: pectin, preservative: potassium sorbate, flavourings], vegetable margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower), water, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, acidity regulator: citric acid, flavourings], natural yeast, sugar, **eggs**, water, glucose-fructose syrup, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, **milk** proteins, flavourings, stabilizer: sorbitol, salt, **butter**, honey.

May contain traces of **soya**.

PESO NOMINALE/Weight

42 g/pezzo 42 g/piece

REQUISITI CHIMICO-FISICI/ Physical and chemical requirements

Umidità/Humidity: 17-20 %
pH: 5,2 - 5,7
aW : 0,750 – 0,850

REQUISITI MICROBIOLOGICI/Microbiological requirements

CBT: < 10⁶ UFC/g
Coliformi totali: < 10² UFC/g
Salmonella: Negativa in 25 g
Muffe e lieviti: < 10³ UFC/g
S. aureus : < 10² UFC/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/Nutritional information

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g	Per porzione/per serving (42g)
Energia/Energy	1749 kJ 418 kcal	735 kJ 176 kcal
Grassi/Fat	19,92 g	8,37 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	9,63 g	4,04 g
Carboidrati/Carbohydrate	51,71 g	21,72 g
di cui zuccheri/of which sugars	18,53 g	7,78 g
Fibre/Fibre	2,50 g	1,05 g
Proteine/Protein	6,62 g	2,78 g
Sale/Salt	0,50 g	0,20 g



Unibread

Nuova Unibread Srl
Via E. Mattei 2/4
26020 Madignano (CR)
Tel: 0373/658878 Fax: 0373/658979
e mail:
commerciale.madignano@nuovaunibread.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CROISSANT FARCITO AL
CIOCCOLATO GIANDUIA**
*Croissant with chocolate
gianduja cream filling*

Emessa da: AQ

Data: 10/2014

Rev. 17

Pag. 2/3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Method of storage

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Store in a cool, dry place away from heat sources

SHELF LIFE

150 giorni/ 150 days



Unibread

Nuova Unibread Srl
Via E. Mattei 2/4
26020 Madignano (CR)
Tel: 0373/658878 Fax: 0373/658979
e mail:
commerciale.madignano@nuovaunibread.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CROISSANT FARCITO AL
CIOCCOLATO GIANDUIA**
*Croissant with chocolate
gianduja cream filling*

Emessa da: AQ

Data: 10/2014

Rev. 17

Pag. 3/3

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ Allergenes declaration

		Presence (Y/N)	Ingredienti presenti <i>Ingredients contained</i>	Cross-contamination (Y/N)
01	CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i>	YES	Farina di frumento Wheat flour	
02	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEANS and product thereof</i>	NO		
03	UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i>	YES	Uova Egg	
04	PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i>	NO		
05	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i>	NO		
06	SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i>	NO		YES
07	LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>MILK and product thereof</i>	YES	Latte in polvere scremato, proteine del latte, burro Skimmed milk powder, milk proteins, butter	
08	FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati <i>NUTS and product thereof</i>	NO	Nocciole in pasta Hazelnut in paste	
09	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i>	NO		
10	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i>	NO		
11	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i>	NO		
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg espresso come SO ₂ <i>SULFITE more than 10 mg/Kg as sulphur dioxide</i>	NO		
13	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i>	NO		
14	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi <i>MOLLUSC and product thereof</i>	NO		

OGM FREE

Nuova Unibread garantisce che tutti i suoi prodotti non contengono organismi geneticamente modificati o loro derivati.

Nuova Unibread ensures that all its products do not contain genetically modified organisms or their derivatives

SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' CERTIFICATO DA DNV SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 9001:2008

Quality management system certified by DNV UNI EN ISO 9001:2008

Le informazioni riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate. Nuova Unibread opera in conformità alla legislazione per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti