



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 CILIEGIA

Croissant filled with cherry

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 alla ciliegia 22% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegia 35%, saccarosio, gelificanti: pectina E440i, correttore acidità: acido citrico E330, conservante: potassio sorbato E202, aromi, conservante: **anidride solforosa E220**), 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 **frutta a guscio e soia**.

Wheat flour, cherry filling 22% (glucose-fructose syrup, cherry puree 35%, sucrose, gelling agents: pectin E440i, acidity regulator: citric acid E330, preservative: potassium sorbate E202, flavourings, preservative: **sulphur dioxide E220**), 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, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, **milk** proteins, flavourings, stabilizer: sorbitol, salt, **butter**, honey.

May contain traces of **nuts** and **soya**.

PESO NOMINALE/Weight

42 g/pezzo 42 g/piece

REQUISITI CHIMICO-FISICI/ Physical and chemical requirements

Umidità/Humidity: 17-20 %
pH: 4,5 – 5,2
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	1682 kJ 401 kcal	706 kJ 168 kcal
Grassi/Fat	17,51 g	7,35 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	7,21 g	3,03 g
Carboidrati/Carbohydrate	53,96 g	22,66 g
di cui zuccheri/of which sugars	20,11 g	8,45 g
Fibre/Fibre	2,40 g	1,00 g
Proteine/Protein	5,73 g	2,41 g
Sale/Salt	0,48 g	0,20 g

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



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 CILIEGIA
Croissant filled with cherry

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



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 CILIEGIA

Croissant filled with cherry

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 <i>Wheat flour</i>	
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 <i>Egg</i>	
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	Proteine del latte, burro <i>Milk proteins, butter</i>	
08	FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati <i>NUTS and product thereof</i>	NO		YES
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>	YES	Anidride solforosa <11 mg/Kg	
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