



*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  
PASTICCERA  
Croissant filled with custard  
cream**

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 crema pasticcera 22% [sciroppo di glucosio, tuorlo d'**uovo** zuccherato 30% (saccarosio 50%, tuorlo d'**uovo** 50%), saccarosio, acqua, grassi vegetali (palma e girasole), **latte** in polvere scremato, gelificanti: pectina E440ii, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, conservante: potassio sorbato E202, sale, 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 **frutta a guscio** e **soia**.

**Wheat** flour, custard cream filling 22% [glucose syrup, sugared **egg** yolk 30% (sucrose 50%, **egg** yolk 50%), sucrose, water, vegetable fats (palm oil and sunflower), skimmed **milk** powder, gelling agents: pectin E440ii, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, preservative: potassium sorbate E202, salt, flavourings], vegetable margarine [vegetable oils and fats (palm oil and sunflower), water, salt, emulsifiers: 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: 5,2 - 5,7  
aW : 0,750 - 0,850

**REQUISITI MICROBIOLOGICI/Microbiological requirements**

CBT: < 10<sup>6</sup> UFC/g  
Coliformi totali: < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Salmonella: Negativa in 25 g  
Muffe e lieviti: < 10<sup>3</sup> UFC/g  
S. aureus : < 10<sup>2</sup> UFC/g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ Nutritional information**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g	Per porzione/per serving (42g)
Energia/Energy	1809 kJ 433 kcal	760 kJ 182 kcal
Grassi/Fat	23,50 g	9,87 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	9,63 g	4,04 g
Carboidrati/Carbohydrate	48,60 g	20,41 g
di cui zuccheri/of which sugars	18,53 g	7,78 g
Fibre/Fibre	2,50 g	1,05 g
Proteine/Protein	6,67 g	2,80 g
Sale/Salt	0,50 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



*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  
PASTICCERA**  
***Croissant filled with custard  
cream***

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  
PASTICCERA  
Croissant filled with custard  
cream**

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	Tuorlo d'uovo, uova Egg yolk, 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		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 <sub>2</sub> <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*