

Brand

BAULI

Prodotto

CROISSANT CEREALI LATTE

Denominazione merceologica dei prodotti contenuti

CROISSANT CON FARCITURA (22,5%) AL LATTE FRESCO - PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE.

Ingredienti prodotto da forno

Ingredienti: farina di **frumento** (29,2%), crema di farcitura [sciroppo di glucosio- fruttosio, zucchero, acqua, **latte** fresco intero (2,2%), olio di palma, **latte** scremato in polvere, aromi, **tuorlo d'uovo** da galline allevate a terra, addensanti: pectina; conservanti: sorbato di potassio; aroma naturale di vaniglia], oli e grassi vegetali (palma, girasole), lievito naturale (**frumento**), **uova** fresche da galline allevate a terra (5,9%), zucchero, sciroppo di glucosio- fruttosio, zucchero di canna, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; farina di fiocchi d'**avena** (0,5%), farina di **orzo** (0,5%), farina di riso (0,5%), farina di **farro** (0,5%) (**grano**), farina di grano saraceno (0,5%), semi di lino (0,5%), semi di girasole (0,5%), sale, grani di **avena** (0,3%), sciroppo di zucchero invertito, semi di miglio (0,2%), farina d'**orzo** maltato, sciroppo di **frumento**, aromi, semi di chia (0,1%) (*Salvia hispanica*), miele, proteine del **latte**. Può contenere **soia, frutta a guscio**.

Dichiarazione nutrizionale prodotto da forno

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1660 kJ 396 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	8,4 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	17 g
Fibre	2,0 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,43 g

Peso netto prodotto da forno

45 g X 10 = 450 g e

Da consumarsi preferibilmente entro:

120 gg dalla data di produzione con allineamento quindicinale

Caratteristiche chimico - fisiche - microbiologiche

Humidity: 18,9 < U% < 23,0 sul prodotto non farcito

Aw a 25°C: max 0,88 sul prodotto non farcito

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: PdC016M

Modalità di trasporto e 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 ed indirizzo

BAULI S.p.A - Via Verdi, 31 - 37060 Castel d'Azzano (VR) - Italy

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.