



Unigrà S.r.l
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARDIZZA 9/B
TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX + 39 0545 85061 / 980382
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
<http://www.unigra.it>

INFORMAZIONI PRODOTTO

PRODUCT INFORMATION

Codice del prodotto / Product code

AM30PF

Nome del prodotto

IL CROISSANT

Product name

IL CROISSANT

SEMILAVORATO PER PASTICCERIA PER USO PROFESSIONALE.

SEMIFINISHED BAKERY PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE.

Utilizzo

croissant, pasta danese e brioche.

Applications

croissant, Danish pastry and leavened pastry dough.

Ingredienti

farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero, grassi ed oli vegetali non idrogenati (grassi (palma), oli (girasole)), glutine di GRANO, sale, proteine vegetali, tuorlo d'UOVO in polvere, emulsionante (E472e), proteine del LATTE, aromi, agente di trattamento della farina (E300), alfa amilasi.

Ingredients

WHEAT flour, sugar, non hydrogenated vegetable fats and oils (fats (palm), oils (sunflower)), WHEAT gluten, salt, vegetable proteins, EGG yolk powder, emulsifier (E472e), MILK proteins, flavourings, flour treatment agent (E300), enzymes.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.

Product not treated with ionising radiation.

Confezione

sacchi multistrato da 25 kg.

Packaging

25 kg multilayer bags.

Pallet info

sacchi per strato / bags per layer

3

strati / layers per pallet

10

sacchi / bags per pallet

30

1 pallet

750 kg

Conservabilità

270 giorni in luogo fresco e asciutto.

Shelf-life

270 days in a cool and dry place.

Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture

11,0 - 13,0

%

Salmonella / Salmonellae

assente / absent in 25 g

UFC/g

Staphylococcus Aureus

≤ 100

UFC/g

Coliformi totali / Total Coliforms

≤ 100

UFC/g



Unigrà S.r.l

48017 CONSELICE (RA) ITALY
 VIA GARDIZZA 9/B
 TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)
 FAX + 39 0545 85061 / 980382
 COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
 Internet E-mail: unigra@unigra.it
 http://www.unigra.it

Ricetta di base / Basic recipe:

IL CROISSANT	1000 g
acqua / water	400 g
lievito / yeast	30-50 g

per la laminazione / for sheeting:

FLO' SFOGLIA/CROISSANT	300 g
------------------------	-------

Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)

Energia / Energy		1628 / 385	kJ / kcal
Grassi / Fats		5,8	g
di cui / of which	saturo / saturated	2,4	g
Carboidrati / Carbohydrates		70	g
di cui / of which	zuccheri / sugars	11	g
Fibre alimentari / Fibre		2,4	g
Proteine / Proteins		12	g
Sale / Salt (Na x 2.5)		1,3	g

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	+
Crostacei / Crustaceans	-
Latte / Milk	+
Lupino / Lupin	-
Frutta a guscio / Nuts	-
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	tr
Soia / Soybeans	tr
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	+

- = non contiene/does not contain

+ = contiene/contain

tr = possibili tracce/possible traces