

# SCHEMA TECNICA

## BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI 100G SC.18PZ. DIAMETRO:12CM



### PRINCIPALE

**Codice Prodotto** SCPP420

**Codice EAN\GTIN** 8058180451633

**Denominazione di Vendita** PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" CON CEREALI SURGELATO

**Denominazione Commerciale** BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI

**Paese di Origine** ITALIA

**Vita commerciale del Prodotto** Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

**Ingredienti** miscela di cereali ((farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale multicereali (GRANO, SEGALE, ORZO, riso e AVENA)), farine integrali di FARRO di antiche varietà [18 %] ((30% in proporzione variabile (FARRO spelta, FARRO piccolo, FARRO medio)), lievito madre [11,4%] (farina di FRUMENTO tipo "0" biologica, acqua), acqua, zucchero, fibre di barbabietola da zucchero, zucchero caramellato, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), zucchero, LATTE in polvere, lievito naturale, sale, farina di malto tostato di GRANO tenero, malto d'ORZO.  
TOPPING: semi misti: [12,55 %] [fiocchi di ORZO, semi 54%, ( girasole, SESAMO, lino), miglio].



### CARATTERISTICHE

**Condizioni di** Prodotto destinato ad uso professionale.

**Conservazione e** Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.

**Istruzioni d'uso** Scongela a temperatura ambiente per 60 minuti. Il prodotto scongelato dopo 60 minuti può essere conservato in apposito sacchetto in polipropilene ad uso alimentare, ben chiuso; si può consumare entro 5 giorni. Non ricongelare.

**Calo Peso dopo la cottura (%)**

**Parametri chimici** Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

**Valori nutrizionali** Calorie 208,260 KCal

**medi per 100g di** Energia 869,840 Kj

**prodotto cotto** Grassi 10,420 g

di cui saturi 1,380 g

Carboidrati 19,130 g

di cui zuccheri 2,190 g

Fibre 4,480 g

Proteine 7,250 g

Sale 1,280 g

**Allergeni e allergeni potenziali** Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo. Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2.

**Stabilimento di produzione e confezionamento:**

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409 - e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it - Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

# SCHEMA TECNICA

## BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI 100G SC.18PZ.

DIAMETRO:12CM



### CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA:HDPE

PESO BUSTA:42g

PESO CARTONE: 300g

MISURE CARTONE: 410x234x192

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,80

PESO LORDO CARTONE (kg): 2,142

PESO AL PEZZO(g): 100

PEZZI PER CARTONE: 18

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 90

**Stabilimento di produzione e confezionamento:**

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: [info@ilpanificiodicamillo.it](mailto:info@ilpanificiodicamillo.it)- Sito: [www.ilpanificiodicamillo.it](http://www.ilpanificiodicamillo.it)