

# SCHEMA TECNICA

## FOCACCIA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO

EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg

DIAMETRO:37/38

N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE  
NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

IVA:10%



### PRINCIPALE

**Codice Prodotto** SCFF433-T6

**Codice EAN\GTIN** 8058180453941

**Denominazione di Vendita** PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA

**Denominazione Commerciale** FOCACCIA PUGLIESE CON POMODORINI

**Paese di Origine** ITALIA

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

**Ingredienti** semola rimacinata di GRANO duro, acqua, olio di oliva, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0", lievito naturale, sale.  
FARCITURA: pomodorini fette [57 %], olio extravergine di oliva (3,25 %), sale, origano.



### CARATTERISTICHE

**Condizioni di** Prodotto destinato ad uso professionale

**Conservazione e Istruzioni d'uso** Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

**Modalità di preparazione, tre modi a scelta:**

- 1) Scongela la scatola piena di focacce in frigorifero a 4°C per 24 ore
- 2) Scongela la scatola a temperatura ambiente (25°C MAX) per 12 ore
- 3) Scongela il prodotto singolarmente posizionandolo su teglia a temperatura ambiente per 2 ore
- 4) Il prodotto solo scongelato e sporzionato in 4 parti, può essere confezionato e posizionato in banco refrigerato a 4°C con durata 10gg ( Utilizzare utensili sanificati)

NB Sono già pronte, solo da scongelare, se le vuoi servire croccanti infornale 6/7 minuti a 240° C

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

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

**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

## SCHEDA TECNICA

**FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO**

**EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg**

**DIAMETRO:37/38**

**N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE  
NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

**IVA:10%**



<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto</b>	Calorie	199,320 KCal
	Energia	838,990 Kj
	Grassi	6,020 g
	di cui saturi	0,920 g
	Carboidrati	30,550 g
	di cui zuccheri	1,260 g
	Fibre	1,190 g
	Proteine	5,140 g
	Sale	1,170 g

**Allergeni e  
allergeni potenziali** Cereali contenenti glutine.  
Uova , Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, 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

**FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO**

**EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg**

**DIAMETRO:37/38**

**N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE  
NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

**IVA:10%**



### 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:PL TMH350L 15MY (FILM TERMORETAIBILE A BASE POLIOLEFINICA)

(PESO 6 ETICHETTE SINGOLE CONFEZIONI:0.006kg)

PESO 6 BUSTE:42g

PESO CARTONE: 435g

MISURE CARTONE: 400x400x264

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,70

PESO LORDO CARTONE(kg): 6.183

PESO AL PEZZO(g): 950 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 6

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET: 7

CARTONI PER PALLET: 42

**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