

SCHEDA TECNICA

BUNS CON GRANO DURO LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI DI SESAMO 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg
DIAMETRO circa:12/13 cm



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF019
Codice EAN\GTIN	8058180458366
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO COTTO SURGELATO
Denominazione Commerciale	BUNS TIPO "0" CON GRANO DURO LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI DI SESAMO
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	farina di GRANO tenero tipo "0", semola rimacinata di GRANO duro [13 %], acqua, olio di semi di girasole, zucchero, LATTE in polvere, semi di SESAMO [1,5 %], sale, lievito, lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0" ,acqua)[0,6 %].



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale.Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.Scongellare a temperatura ambiente per 60 minuti (all'interno di un sacchetto di polipropilene per evitare che il pane si scrosti). Il prodotto scongelato dopo 60 minuti può essere conservato in apposito sacchetto in polipropilene ad uso alimentare, ben chiuso, a temperatura ambiente (max 22°C), si può consumare entro 5 giorni. Non ricongelare. Porre in vendita separatamente dal pane fresco.
---	--

Calo Peso dopo la cottura (%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1369 kJ
	Calorie	325 kcal
	Grassi	7,8 g
	di cui acidi grassi saturi	1,0 g
	Carboidrati	52 g
	di cui zuccheri	7,2 g
	Fibre	2,5 g
	Proteine	10,0 g
	Sale	1,5 g

Allergeni e allergeni potenziali Allergeni: Cereali contenenti glutine , Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo.
Può contenere: Uova, Soia, Frutta a guscio, Senape.

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.

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

**BUNS CON GRANO DURO LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI
DI SESAMO 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg
DIAMETRO circa:12/13 cm**



BUSTA:HDPE
PESO BUSTA:22g
PESO CARTONE: 300g
MISURE CARTONE: 400x300xh210
PESO NETTO CARTONE(kg): 1,80
PESO LORDO CARTONE (kg): 2,122
PESO AL PEZZO(g): 100(+/-4,5%)
PEZZI MEDI PER CARTONE: 16/18 (GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI)
CARTONI PER STRATO: 8
STRATI PER PALLET: 8
CARTONI PER PALLET: 64
ALTEZZA PALLET mm: 1830

N.B.I PLUS DEI NOSTRI BUNS: con lievito madre, senza additivi ed emulsionanti, cotti solo da congelare, 100% farina italiana.

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

martedì 18 agosto 2026

Page 2 of 2