

SCHEDA TECNICA

MINI BUNS AL CIOCCOLATO FONDENTE 32G(+/-9%) SC. 1,92kg

DIAMETRO CIRCA:6,5/7,5cm

IVA:10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF021
Codice EAN\GTIN	8058180458397
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO FINE "PANINO TIPO 0"CON CIOCCOLATO FONDENTE COTTO,SURGELATO
Denominazione Commerciale	PANINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
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", acqua, gocce di cioccolato fondente (pasta di cacao 54%, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole (E322), aroma naturale vaniglia)[13, %], olio di semi di girasole, zucchero, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio (mais), lievito, LATTE in polvere, lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0",acqua).



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Posizionare i panini in sacchetto alimentare non traspirante. Chiudere, attendere 30 minuti per il decongelamento, etichettare porre in vendita separatamente dal pane fresco. Non ricongelare. Il panino così confezionato si conserva per 5 giorni a temperatura ambiente (max 22°C) morbido e gustoso.
---	--

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	1294 kJ
	Calorie	307 kcal
	Grassi	5,8 g
	di cui acidi grassi saturi	0,7 g
	Carboidrati	53 g
	di cui zuccheri	10,9 g
	Fibre	3,1 g
	Proteine	9,1 g
	Sale	1,3 g

Allergeni e allergeni potenziali Allergeni: Cereali contenenti glutine , Latte.
Può contenere: Uova, Soia, Semi di sesamo, 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

MINI BUNS AL CIOCCOLATO FONDENTE 32G(+/-9%) SC. 1,92kg

DIAMETRO CIRCA:6,5/7,5cm

IVA:10%



BUSTA: HDPE

PESO BUSTA:22g

PESO CARTONE: 240g

MISURE CARTONE: 395x235xh205

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,920

PESO LORDO CARTONE(kg): 2,182

PESO AL PEZZO(g): 32 (+/- 9%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 60 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET:8

CARTONI PER PALLET: 80

N.B.I PLUS DEI NOSTRI BUNS: farina 100% italiana, con gocce di cioccolato fondente, con pasta madre, cotto solo da congelare.

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