

SCHEDA TECNICA

RUSTICO MADRE TIPO "1" E MULTICEREALI CON SEMI E YOGURT 100% DI PASTA MADRE 579G CT.5,79 KG PRECOTTO SU PIETRA IVA 4% Dimensioni circa 26x13xh9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPP417
Codice EAN\GTIN	8058180451572
Denominazione di Vendita	Pane Tipo "1" con Yogurt 100% Madre parzialmente cotto surgelato
Denominazione Commerciale	RUSTICO MADRE TIPO "1" E MULTICEREALI CON SEMI E YOGURT 100% DI PASTA MADRE
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	miscela di cereali (52%) [farina di GRANO tenero tipo "1" (90%), farina integrale multicereali (10%) (GRANO , SEGALE , ORZO , riso, AVENA)], acqua, semi misti (13%) [fiocchi d' AVENA (40%), semi di lino giallo, semi di lino bruno, semi di girasole], pasta madre (7%) [farina di FRUMENTO tenero tipo "0", acqua], yogurt (5%) (LATTE intero, fermenti lattici), farina maltata [farina precotta di GRANO tenero, farina di malto tostato di GRANO tenero, malto d' ORZO , acqua], sale, estratto di malto (malto d' ORZO , acqua, farina di malto di GRANO tenero).



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Due modalità di cottura: 1- Decongelare all'interno della confezione per 12 ore a temperatura ambiente e cuocere per 13/15 minuti a 210°C (forno tipo bar 190° C); 2- Cuocere direttamente in forno ventilato per 30 minuti a 210°C (forno tipo bar 190° C); <u>N.B. Grazie alla pasta madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che la pasta madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quinto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti.</u>
---	--

Calo Peso dopo la cottura (%) 6,00 (+/- 3%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1146 kJ
	Calorie	271 kcal
	Grassi	3,6 g
	di cui acidi grassi saturi	0,7 g
	Carboidrati	48 g
	di cui zuccheri	1,1 g
	Fibre	2,7 g
	Proteine	10,4 g
	Sale	1,1 g

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

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

RUSTICO MADRE TIPO "1" E MULTICEREALI CON SEMI E YOGURT 100% DI PASTA MADRE 579G CT.5,79 KG PRECOTTO SU PIETRA IVA 4% Dimensioni circa 26x13xh9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



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: 600g

MISURE CARTONE: 600x400x209

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,790

PESO LORDO CARTONE(kg): 6,432

PESO AL PEZZO(g): 579 (+/-2%)

PEZZI PER CARTONE: 10 GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE, NON IL PESO DEL SINGOLO PEZZO

CARTONI PER STRATO: 4

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 36

ALTEZZA PALLET mm.2031

N.B. I PLUS DI QUESTO PANE ARTIGIANALE SONO: Pre-cotto su pietra, Con farine integrali multicereali, Con semi macerati nello yogurt, Con lievito madre in purezza, Senza lievito di birra, Fonte di proteine.

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