

# SCHEDA TECNICA

## RUSTICO MADRE MULTICEREALI CON NOCI DI PASTA MADRE

579g CT 5,79kg

IVA 4%

Diametro circa 19xh8 cm

(N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



### PRINCIPALE

Codice Prodotto SCPP423

Codice EAN\GTIN 8058180451589

Denominazione di Vendita PANE TIPO "1" DI PASTA MADRE CON MULTICEREALI INTEGRALI E NOCI PARZIALMENTE COTTO SURGELATO

Denominazione Commerciale PANE MULTICEREALI CON NOCI 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 [(farina di GRANO tenero tipo "1" 90%,farina integrale multicereali 10% (GRANO, SEGALE,ORZO, riso e AVENA)][48% ], acqua NOCI[10% ], pasta madre (10%) (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua), farine maltate (farina di malto d'ORZO, farina di malto di GRANO FARRO caramellato, malto d'ORZO, acqua ,farina di malto tostato di SEGALE, GLUTINE di GRANO tenero, crusca di GRANO tenero, olio di luppolo), 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-Scongela a temperatura ambiente per 60 minuti e cuocere in forno ventilato per 20 min a 190°C con la valvola chiusa, più altri 15 min a valvola aperta.

2- Cuocere direttamente in forno ventilato a 190°C per 30 minuti con la valvola chiusa, più altri 15 min con la valvola aperta. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

N.B. Le temperature di cottura sono adatte a forni professionali; per forni ventilati tipologia "Bar" cuocere con le stesse modalità a 170°C. **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 quarto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti .**

Calo Peso dopo la cottura (%) 7,00 (+/- 3%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg. UE 915/2023 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

### RUSTICO MADRE MULTICEREALI CON NOCI DI PASTA MADRE

579g CT 5,79kg IVA 4% Diametro circa 19xh8 cm

(N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



|                                                                    |                               |          |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
| <b>Valori nutrizionali<br/>medi per 100g di<br/>prodotto cotto</b> | Energia                       | 1277 kj  |
|                                                                    | Calorie                       | 303 kcal |
|                                                                    | Grassi                        | 7,3 g    |
|                                                                    | di cui acidi<br>grassi saturi | 0,8 g    |
|                                                                    | Carboidrati                   | 47 g     |
|                                                                    | di cui zuccheri               | 1,4 g    |
|                                                                    | Fibre                         | 2,6 g    |
|                                                                    | Proteine                      | 10,6 g   |
|                                                                    | Sale                          | 1,1 g    |

**Allergeni presenti:**

**Può contenere  
tracce di:**

Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio.

Uova, Arachidi, Soia, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. Senape.

Possibilità di rinvenire gusci di noci.

**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)

## SCHEDA TECNICA

**RUSTICO MADRE MULTICEREALI CON NOCI DI PASTA MADRE**

**579g CT 5,79kg IVA 4% Diametro circa 19xh8 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: 410g

MISURE CARTONE: 598x259x280

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,790

PESO LORDO CARTONE(kg): 6,242

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

PEZZI PER CARTONE: 10 (Garantiamo il peso per cartone, non il peso del singolo pezzo)

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET: 7

CARTONI PER PALLET: 42

ALTEZZA PALLET mm: 2110

**N.B. I PLUS DI QUESTO PANE SONO: Pre-cotto su pietra, Con farine integrali multicereali, Con noci ,Lievitato 100% con pasta madre, 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](mailto:info@ilpanificiodicamillo.it)– Sito: [www.ilpanificiodicamillo.it](http://www.ilpanificiodicamillo.it)