

SCHEDA TECNICA

**FOCACCIA TIPO PUGLIESE CON VERDURE GRIGLIATE E OLIO
EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,7kg DIAMETRO:37/38
N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO
IVA:10%**



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCFF435SAC
Codice EAN\GTIN	8058180456454
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA
Denominazione Commerciale	FOCACCIA TIPO PUGLIESE CON VERDURE GRIGLIATE
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	semola rimacinata di GRANO duro (44%), acqua, olio di semi di girasole, lievito naturale essiccato (farina di FRUMENTO tenero tipo 0, farina di FRUMENTO maltato), sale, lievito. FARCITURA: verdure miste grigliate [32,3 %] (peperoni, melanzane, zucchine), olio extravergine di oliva [2 %], sale.



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C Modalità di preparazione: prodotto già cotto solo da scongelare: Il prodotto scongelato posizionato singolarmente in teglia per 150 min a temperatura ambiente (20/22°C) e sporzionato in 4 parti, può essere confezionato e posizionato in banco refrigerato a 4°C con durata 5gg (Utilizzare utensili sanificati) Se le vuoi servire croccanti: 1. Infornare direttamente dal freezer per 11/12 minuti in forno professionale ventilato <u>preriscaldato</u> a 180°C 2. Dopo 30 minuti di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 9/10 minuti in forno professionale ventilato <u>preriscaldato</u> a 180°C 3. Dopo 2 ore di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 7/8 minuti in forno professionale ventilato <u>preriscaldato</u> a 180°C Consigli: Confezionare con la raccomandazione di riscaldare il prodotto prima di consumarlo Non ricongelare consumare entro 24 ore N.B. Le cotture sono state effettuate con forno rotativo a temperatura nominale di 180°C (visualizzato sul display);la temperatura nominale può differire a seconda del forno, di conseguenza può variare il valore nominale (visualizzato sul display) ma non i tempi di cottura.
Calo Peso dopo la cottura (%)	
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

**FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON VERDURE GRIGLIATE E OLIO
EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,7kg DIAMETRO:37/38
N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

IVA:10%



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	980 kJ
	Calorie	232 kcal
	Grassi	5,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0,8 g
	Carboidrati	38 g
	di cui zuccheri	1,6 g
	Fibre	2,3 g
	Proteine	7,7 g
	Sale	1,3 g
	Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine. Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, 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.

BUSTA: HDPE
PESO BUSTA:42g
PESO CARTONE: 435g
MISURE CARTONE: 400x400x264
PESO NETTO CARTONE(kg): 5,70
PESO LORDO CARTONE(kg): 6,237
PESO AL PEZZO(g): 950 (+/- 2%)
PEZZI PER CARTONE: 6
CARTONI PER STRATO: 6
STRATI PER PALLET: 6
CARTONI PER PALLET: 36
ALTEZZA PALLET mm: 1734

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