

SCHEDA TECNICA

PANE TIPO 1 CON GRANO DEL DISTRETTO BIOSIMBIOTICO-ROMAGNA 100% di pasta madre 520g-sc 5,2KG IVA 4% Diametro circa 18/20 cm xh 8/9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)

PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPP455
Codice EAN\GTIN	8058180458250
Denominazione di Vendita	PANE RUSTICO MADRE BIOSIMBIOTICO TIPO 1 lievitato 100% con pasta madre parzialmente cotto surgelato
Denominazione Commerciale	Pane Tipo "1" con grano del Distretto Biosimbiotico della Romagna 100% di pasta madre 520g
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	farina di GRANO tenero tipo 1 (GRANO del Distretto Biosimbiotico della Romagna)(63%) acqua, pasta madre (farina di FRUMENTO tipo 0 del Distretto Biosimbiotico della Romagna, acqua)(10%), sale, farina integrale maltata di FRUMENTO. Ostia decorativa: (Ingredienti: amido di patate, acqua, olio di girasole, maltodestrine, amido di riso, cacao in polvere).



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto parzialmente cotto surgelato conservare a -18°C. Modalità di cottura: 1. Decongelare all'interno della confezione per 12 ore a temperatura ambiente e cuocere per 10/15 minuti a 220°C (forno tipo bar 190° C) . 2. Cuocere direttamente dal freezer al forno per 30 minuti a 190°C (forno tipo bar 170° C). Attendere 10 min prima di confezionare (oppure prima di procedere al taglio). Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco. N.B. Grazie alla pasta madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che il lievito 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.
---	---

Calo Peso dopo la cottura (%) 3,00 (+/- 2%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1063 kJ
	Calorie	251 kcal
	Grassi	0,9 g
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g
	Carboidrati	50 g
	di cui zuccheri	1,3 g
	Fibre	3,0 g
	Proteine	9,6 g
Allergeni e	Sale	1,2 g

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



ROMAGNA
DISTRETTO
Biosimbiotico



SCHEDA TECNICA

PANE TIPO 1 CON GRANO DEL DISTRETTO BIOSIMBIOTICO-ROMAGNA 100% di pasta madre 520g-sc 5,2KG IVA 4% Diametro circa 18/20 cm xh 8/9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)

allergeni potenziali Allergeni: Cereali contenenti glutine.

Può contenere tracce di: Uova, Sesamo, Soia, Arachidi, Latte, Frutta a guscio, Senape, Lupini.

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 (Nel cartone in aggiunta 10 sacchetti per alimenti 210x420mm, peso totale 170 g)

PESO CARTONE: 600g

MISURE CARTONE: 600x400x209

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,2

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,842

PESO AL PEZZO(g) circa: 520 (+/- 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 SONO: Pre-cotto su pietra, Con farina tipo 1 del Distretto Biosimbiotico della Romagna, 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- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it