

SCHEDA TECNICA

FOCACCIONA CON GRANO DURO E STRACCHINO 950g 6PZ
SC.5,70kg DIAMETRO:37/38 N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO
IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO
IVA:10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCFF615
Codice EAN\GTIN	8058180453415
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA CON GRANO DURO E STRACCHINO COTTA SURGELATA
Denominazione Commerciale	FOCACCIONA CON GRANO DURO E STRACCHINO
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	semola rimacinata di GRANO duro [46 %], stracchino (LATTE pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio) [27%], acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, lievito naturale essiccato (farina di FRUMENTO tenero tipo 0, farina di FRUMENTO maltato), sale, lievito.



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 CON GRANO DURO E STRACCHINO 950g 6PZ
SC.5,70kg 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	1223 kJ
	Calorie	291 kcal
	Grassi	9,8 g
	di cui acidi grassi saturi	3,3 g
	Carboidrati	40 g
	di cui zuccheri	10,8 g
	Fibre	1,8 g
	Proteine	10,2 g
	Sale	1,3 g

Allergeni e

allergeni potenziali **ALLERGENI:** Cereali contenenti glutine, Latte.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: Uova, Soia, 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): 6.177

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