



ROMAGNA
DISTRETTO
Biosimbiotico



SCHEMA TECNICA

Focaccia baciata 100g (+/-6%) SC 1,9 kg

Dimensioni indicative: 19x10x3,5 cm

PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCFF635
Codice EAN\GTIN	8058180459615
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO- FOCACCIA TIPO "1" - COTTA SURGELATA
Denominazione Commerciale	Focaccia baciata
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 Romagna Distretto Biosimbiotico) (61 %), acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, (lievito naturale essiccato di FRUMENTO tenero, 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. Scongellare a temperatura ambiente per 60 minuti. Per rendere il prodotto più croccante dorare in forno 5 minuti a 210 °C (190 °C forno tipo bar). Consumare entro 48/72 ore. Non ricongelare. Porre in vendita separatamente dal pane fresco.
---	--

Calo Peso dopo la cottura (%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1339 kJ
	Calorie	319 kcal
	Grassi	12,0 g
	di cui acidi grassi saturi	1,4 g
	Carboidrati	43 g
	di cui zuccheri	1,2 g
	Fibre	2,7 g
	Proteine	7,9 g
	Sale	1,2 g

Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine.
Uova, Soia, Semi di sesamo, Frutta a guscio, ,Senape, Latte, Lupino.

CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

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



SCHEMA TECNICA
Focaccia baciata 100g (+/-6%) SC 1,9 kg
Dimensioni indicative: 19x10x3,5 cm

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:22g
PESO CARTONE: 300g
MISURE CARTONE: 400x300xh210
PESO NETTO CARTONE(kg): 1,9
PESO LORDO CARTONE (kg): 2,222
PESO AL PEZZO(g): 100(+/-6%)
PEZZI MEDI PER CARTONE: 19
CARTONI PER STRATO: 8
STRATI PER PALLET: 9
CARTONI PER PALLET: 72
ALTEZZA PALLET mm: 2040

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