

SCHEMA TECNICA

BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE 100G(+/-4,5%)-SC.1,8kg
DIAMETRO: circa 12CM



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF010
Codice EAN\GTIN	8058180453774
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" COTTO SURGELATO
Denominazione Commerciale	BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	farina di GRANO tenero tipo "0",acqua ,olio di semi di girasole, zucchero,lievito madre [6,16%] (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua) LATTE in polvere [3,39 %], lievito naturale, sale, 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. Scongelare a temperatura ambiente per 60 minuti (all'interno di un sacchetto di polipropilene per evitare che il pane si scrosti). Il prodotto scongelato dopo 60 minuti può essere conservato in apposito sacchetto in polipropilene ad uso alimentare, ben chiuso; si può consumare entro 5 giorni. Non ricongelare. Porre in vendita separatamente dal pane fresco.
Calo Peso dopo la cottura (%)	
Parametri chimici	Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia 1438,9 kj Calorie 341,0 kcal Grassi 7,3 g di cui saturi 0,9 g Carboidrati 57,5 g di cui zuccheri 8,9 g Fibre 2,3 g Proteine 10,1 g Sale 1,5 g
Allergeni e allergeni potenziali	Cereali contenenti glutine , Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Uova, Arachidi, Soia,Semi di sesamo, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2,Senape.

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

SCHEMA TECNICA

**BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE 100G(+/-4,5%)-SC.1,8kg
DIAMETRO: circa 12CM**



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:22g

PESO CARTONE: 240g

MISURE CARTONE: 395x235xh205

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,80

PESO LORDO CARTONE (kg): 2,062

PESO AL PEZZO(g): 100 (+/-4,5%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 16/18 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 90

N.B.I PLUS DEI NOSTRI BUNS: lievito madre, lenta lievitazione e una tecnica di arrotondamento artigianale. Questa alta attenzione alla qualità e al metodo artigianale può comportare piccole differenze di peso o dimensioni del singolo Bun.

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