

# SCHEMA TECNICA

## TARTARUGA PROTEICA INTEGRALE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE E PROTEINE 90G (+/-3,4%)-SC3,24KG IVA 10%



### PRINCIPALE

<b>Codice Prodotto</b>	SCPF014SAC
<b>Codice EAN\GTIN</b>	8058180456713
<b>Denominazione di Vendita</b>	PANE TIPO INTEGRALE COTTO-SURGELATO
<b>Denominazione Commerciale</b>	PANE TARTARUGA PROTEICA INTEGRALE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE E PROTEINE
<b>Paese di Origine</b>	ITALIA



<b>Vita commerciale del Prodotto</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
<b>Ingredienti</b>	farina integrale di FRUMENTO tenero, [(glutine di FRUMENTO, semi di girasole, semi di lino scuro, fiocchi d'AVENA, grits di ceci germogliati, farina di ceci, sale, lievito madre di FRUMENTO in polvere, farina di FRUMENTO, enzimi alfa amilasi (FRUMENTO)],acqua, (lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0", lievito naturale).

### CARATTERISTICHE

<b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b>	Prodotto destinato ad uso professionale. Prodotto surgelato conservare a -18°C. Fase di scongelamento (prima del confezionamento nel sacchetto in dotazione): <ul style="list-style-type: none"><li>• Scongela su una teglia pulita a temperatura ambiente per 90 minuti e poi imbustare.</li><li>• Se la vuoi croccante riscalda la tartaruga 5 minuti a 190°C, se la confezioni nell'apposito sacchetto di carta in dotazione all'interno della scatola la eventuale procedura di riscaldamento è demandata al consumatore finale in quanto comunicata sul sacchetto.</li></ul> <b>Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.</b>
---	--

### Calo Peso dopo la cottura (%)

**Parametri chimici** Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto</b>	Energia	1135,9 kj
	Calorie	270,4 kcal
	Grassi	7,8 g
	di cui saturi	0,9 g
	Carboidrati	30,3 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Fibre	6,9 g
	Proteine	16,3 g
	Sale	1,1 g

**Allergeni e allergeni potenziali** Cereali contenenti glutine, Uova, Arachidii, Soia, Frutta a guscio. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>,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

## TARTARUGA PROTEICA INTEGRALE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE E PROTEINE 90G (+/-3,4%)-SC3,24KG IVA 10%



### 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 (Nel cartone in aggiunta 18 sacchetti di carta alimentare peso totale circa 100g)

PESO CARTONE: 300g

MISURE CARTONE: 400x300x210

PESO NETTO CARTONE(kg): 3,24

PESO LORDO CARTONE(kg): 3,662

PESO AL PEZZO(g): 90 (+/- 3,4%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 34/36 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 8

STRATI PER PALLET: 8

CARTONI PER PALLET: 64

#### 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