

# SCHEMA TECNICA

## FILONE TIPO PUGLIESE 1KG-5PZ-CT 5KG COTTO SU PIETRA

(Dimensioni indicative cm :36X20XH8,5)

IVA 4%



### PRINCIPALE

<b>Codice Prodotto</b>	SCPF497
<b>Codice EAN\GTIN</b>	8058180457727
<b>Denominazione di Vendita</b>	PANE CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO COTTO-SURGELATO
<b>Denominazione Commerciale</b>	FILONE TIPO PUGLIESE
<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>	semola rimacinata di GRANO duro [52 % ], acqua, lievito madre [5 % ] (farina di FRUMENTO tipo "0"acqua),sale, estratto di malto:(malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero), lievito naturale.



### CARATTERISTICHE

<b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b>	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato COTTO, conservare a -18°C. Consigli d'uso: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Scongellare a temperatura ambiente (20°C) per circa 4 ore .</li><li>2. Togliere il pane dal freezer la sera precedente mantenendolo a temperatura ambiente. Il pane si conserva per 3gg. coprire il pane con pellicola alimentare per evitare che si secchi.</li><li>3. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.</li></ol> <p>NB. Se lo vuoi croccante, puoi dorarlo in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.</p>
---	--

### 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	1018,2 kj
	Calorie	240,0 kcal
	Grassi	0,8 g
	di cui saturi	0,2 g
	Carboidrati	48,1 g
	di cui zuccheri	0,8 g
	Fibre	2,0 g
	Proteine	9,2 g
	Sale	1,7 g

**Allergeni e allergeni potenziali** Cereali contenenti glutine.  
Uova, Arachidii, Soia, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Frutta a guscio, 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

## FILONE TIPO PUGLIESE 1KG-5PZ-CT 5KG COTTO SU PIETRA

(Dimensioni indicative cm :36X20XH8,5)

IVA 4%



### 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: 600g

MISURE CARTONE: 600x400x209

PESO NETTO CARTONE(kg): 5

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,642

PESO AL PEZZO(g): 1 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 5

CARTONI PER STRATO: 4

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 36

#### 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