

SCHEMA TECNICA

BASE ROSSA PER SFINCIONE 30X40 788G SC.5PZ.

IVA 10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCFP349
Codice EAN\GTIN	8058180452135
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA BASE PER SFINCIONE PARZIALMENTE COTTA E SURGELATA
Denominazione Commerciale	BASE ROSSA PER SFINCIONE 30X40
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, lievito naturale, (lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere enzimi: alfa amilasi),estratto di malto:(malto d' ORZO , acqua, farina di malto di GRANO tenero), sale.FARCITURA:polpa di pomodoro [30,7 %], olio di semi di girasole, sale, zucchero, origano, pepe nero.



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.Farcire con mozzarella, olio e origano, cuocere direttamente da surgelato .Modalità di cottura:nel forno ventilato a 210° per 9\10 minuti, nel forno statico a 270° cielo 60%, platea 40% per 10 minuti. Non ricongelare, consumare entro 24 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.
---	---

Calo Peso dopo la cottura (%) 6% (+/-3%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1070,9 kj
	Calorie	254,2 kcal
	Grassi	6,8 g
	di cui saturi	1,0 g
	Carboidrati	39,0 g
	di cui zuccheri	2,7 g
	Fibre	1,8 g
	Proteine	8,4 g
	Sale	1,7 g

Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine.
Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO,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

BASE ROSSA PER SFINCIONE 30X40 788G SC.5PZ.

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

PESO CARTONE: 300g

MISURE CARTONE: 400x300x210

PESO NETTO CARTONE(kg): 3,940

PESO LORDO CARTONE(kg): 4,262

PESO AL PEZZO(g):788 (+/-2%)

PEZZI PER CARTONE: 5

CARTONI PER STRATO: 8

STRATI PER PALLET: 8

CARTONI PER PALLET: 64

ALTEZZA PALLET mm:1830

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