

SCHEMA TECNICA

FOCACCIA CAMPAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE COTTA 420G SC.5PZ.

IVA 10%

DIAMETRO: circa 27 cm

**N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCFF416
Codice EAN\GTIN	8058180452685
Denominazione di Vendita	PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA E SURGELATA
Denominazione Commerciale	FOCACCIA CAMPAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE
Paese di Origine	ITALIA



Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" lievito naturale, sale.
Ingredienti	TOPPING: olio extravergine di oliva [3 %], olio di oliva, rosmarino, sale medio.

CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Prodotto surgelato conservare a -18°C. Scongellare a temperatura ambiente per 60 minuti o dorare direttamente in forno ventilato a 210°C per 5/7 minuti. Non ricongelare, consumare entro 24 ore (48 ore se mantenuto confezionato). Confezionare, etichettare e 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	1344,2 kj
	Calorie	319,3 kcal
	Grassi	9,3 g
	di cui saturi	1,6 g
	Carboidrati	48,5 g
	di cui zuccheri	1,1 g
	Fibre	2,2 g
	Proteine	9,2 g
Sale	2,0 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 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

**FOCACCIA CAMPAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE COTTA
420G SC.5PZ.**

IVA 10%

DIAMETRO:circa 27 cm

**N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**



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

**FOCACCIA CAMPAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE COTTA
420G SC.5PZ.**

IVA 10%

DIAMETRO: circa 27 cm

**N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**



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: 300g

MISURE CARTONE: 300x270x300

PESO NETTO CARTONE(kg): 2,10

PESO LORDO CARTONE(kg): 2,44

PESO AL PEZZO(g): 420 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 5

CARTONI PER STRATO: 12

STRATI PER PALLET: 6

CARTONI PER PALLET: 72

ALTEZZA PALLET: 1950 mm

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