

SCHEMA TECNICA

BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg DIAMETRO:12CM



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCPP420

Codice EAN\GTIN 8058180451633

Denominazione di Vendita PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "1" CON CEREALI COTTO SURGELATO

Denominazione Commerciale BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI

Paese di Origine ITALIA

Vita commerciale del Prodotto Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

Ingredienti miscela di cereali ((farina di GRANO tenero tipo "1" (90%),farina integrale multicereali (10%)(GRANO,SEGALE,ORZO,riso e AVENA)) ,farine integrali di FARRO di antiche varietà (18%)[(30% in proporzione variabile FARRO spelta,FARRO piccolo,FARRO medio),farina integrale di GRANO tenero,farina integrale di SEGALE,GLUTINE di FRUMENTO,zucchero di canna,fibre di barbabietola da zucchero,zucchero caramellato,estratto di malto d'ORZO,pasta acida di FARRO integrale]],olio di girasole, lievito madre (5%) (farina di FRUMENTO tipo "0" , acqua),zucchero, LATTE in polvere, lievito naturale, sale, farina di malto tostato di GRANO tenero,malto d'ORZO.TOP:semi misti:[12,55 %][fiocchi di ORZO,semi 54%,(girasole,SESAMO,lin),miglio].



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.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	1413,3 kj
	Calorie	335,1 kcal
	Grassi	7,5 g
	di cui saturi	0,9 g
	Carboidrati	54,2 g
	di cui zuccheri	8,3 g
	Fibre	3,4 g
	Proteine	11,1 g
	Sale	1,4 g

Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine , Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio),Semi di sesamo. Uova, Arachidi, Soia, 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

SCHEDA TECNICA

**BUNS CEREALI ANTICHI CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI VARI 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg
DIAMETRO: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