

# SCHEMA TECNICA

**BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE 100G(+/-4,5%)-SC.1,8kg**

**DIAMETRO: circa 12CM**



## PRINCIPALE

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Codice Prodotto</b>               | SCPF010  |
| <b>Codice EAN\GTIN</b>               | 8058180453774  |
| <b>Denominazione di Vendita</b>      | PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" COTTO SURGELATO  |
| <b>Denominazione Commerciale</b>     | BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE  |
| <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 di GRANO tenero tipo "0",acqua ,olio di semi di girasole, zucchero,lievito madre [6,16% ] (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua) LATTE in polvere [3,39 % ], lievito naturale, sale, farina di malto di GRANO tenero. |



## CARATTERISTICHE

|   |  |
|---|--|
| <b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b> | Prodotto destinato ad uso professionale.<br>Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.<br>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, a temperatura ambiente (max 22°C),si può consumare entro 5 giorni. Non ricongelare. Porre in vendita separatamente dal pane fresco. |
|---|--|

### Calo Peso dopo la cottura (%)

**Parametri chimici** Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

|  |                            |          |
|--|----------------------------|----------|
| <b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto</b> | Energia                    | 1361 kJ  |
|  | Calorie                    | 322 kcal |
|  | Grassi                     | 6,7 g    |
|  | di cui acidi grassi saturi | 0,8 g    |
|  | Carboidrati                | 54 g     |
|  | di cui zuccheri            | 7,9 g    |
|  | Fibre                      | 2,3 g    |
|  | Proteine                   | 10,0 g   |
|  | Sale                       | 1,6 g    |

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

## 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.

### 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

**BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE 100G(+/-4,5%)-SC.1,8kg  
DIAMETRO: circa 12CM**



BUSTA:HDPE  
PESO BUSTA:22g  
PESO CARTONE: 300g  
MISURE CARTONE: 400x300xh210  
PESO NETTO CARTONE(kg): 1,80  
PESO LORDO CARTONE (kg): 2,122  
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: 8  
STRATI PER PALLET: 9  
CARTONI PER PALLET: 72  
ALTEZZA PALLET mm: 2040

**N.B.I PLUS DEI NOSTRI BUNS: con lievito madre, senza additivi ed emulsionanti, cotti solo da decongelare, 100% farina italiana.**

**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](mailto:info@ilpanificiodicamillo.it) - Sito: [www.ilpanificiodicamillo.it](http://www.ilpanificiodicamillo.it)