

SCHEMA TECNICA

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

farina di GRANO tenero tipo "0" ,acqua, miscela di cereali (14 %) [(farina di GRANO tenero tipo "1" (90%),farina integrale multicereali (10%) (GRANO,SEGALE,ORZO,riso e AVENA)], farine integrali di FARRO-GRANO di antiche varietà (14 %) [(30% in proporzione variabile FARRO-GRANO spelta,FARRO-GRANO piccolo,FARRO-GRANO 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 GRANO FARRO integrale)], olio di semi di girasole, zucchero, LATTE in polvere, farina di malto tostato di GRANO tenero, malto d'ORZO, sale, lievito madre (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua)(1%). TOPPING: semi misti (3%): [miscela di fiocchi d'AVENA (40%), (semi di lino giallo, semi di lino bruno e semi di girasole)].



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, a temperatura ambiente (max 22°C),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. UE 915/2023 e succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1413 kJ
	Calorie	335 kcal
	Grassi	7,5 g
	di cui acidi grassi saturi	0,9 g
	Carboidrati	54 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).
Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2,Senape, Lupini,Semi di sesamo.

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

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