

SCHEMA TECNICA

**BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI DI
SESAMO 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg
DIAMETRO circa:12/13 cm**



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCPF009

Codice EAN\GTIN 8058180453125

Denominazione di Vendita PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" CON LATTE COTTO SURGELATO

Denominazione Commerciale BUNS TIPO "0" CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI DI SESAMO

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 madre (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua) [5 %], zucchero, semi di SESAMO [3 %], LATTE in polvere [2, %], lievito naturale, sale (farina di FRUMENTO, Enzimi)



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale.
Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.
Scongellare 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. 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	1360 kj
	Calorie	323 kcal
	Grassi	8,4 g
	di cui saturi	1,1 g
	Carboidrati	50 g
	di cui zuccheri	2,5 g
	Fibre	2,6 g
	Proteine	10,3 g
Sale	1,5 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 TIPO "0" CON LIEVITO MADRE E TOPPING DI SEMI DI
SESAMO 100G(+/-4,5%) SC.1,8kg
DIAMETRO circa:12/13 cm**



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: 240 g

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