

# SCHEMA TECNICA

POTATO ROLL CON LIEVITO MADRE 80G(+/-4,5%) SC.1,6KG

IVA 10%

DIAMETRO:10/11CM



## PRINCIPALE

**Codice Prodotto** SCPF012

**Codice EAN\GTIN** 8058180456621

**Denominazione di Vendita** PANE TIPO "0" CON FIOCCHI DI PATATA COTTO SURGELATO

**Denominazione Commerciale** POTATO ROLL CON LIEVITO MADRE

**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, patate disidratate in fiocchi (emulsionante E471;conservante E223;antiossidante E304;regolatore di acidità E330;stabilizzante E450i;spezie)[3 % ], BURRO ,lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0" ,acqua)[3 % ], zucchero di canna grezzo, zucchero, lievito naturale,(farina di GRANO tenero tipo "0", farina di SEGALE,pasta acida di FRUMENTO essiccata,GLUTINE di FRUMENTO,farina di GRANO tenero maltato, curcuma 0,035% , zenzero 0,017%), sale, (farina di FRUMENTO, Enzimi), misto d'UOVA di gallina, (maltodestrine, enzimi)



## 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. Porre in vendita separatamente dal pane fresco.Non ricongelare.

### 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	1126 kj
	Calorie	266 kcal
	Grassi	4,3 g
	di cui saturi	0,7 g
	Carboidrati	48 g
	di cui zuccheri	3,6 g
	Fibre	2,2 g
	Proteine	8,4 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, Semi di sesamo, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2,Senape, Lupino.

### 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

**POTATO ROLL CON LIEVITO MADRE 80G(+/-4,5%) SC.1,6KG**

**IVA 10%**

**DIAMETRO:10/11CM**



## 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: 320g

MISURE CARTONE: 400x300x210

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,6

PESO LORDO CARTONE(kg):1,942

PESO AL PEZZO(g): 80g (+/- 4,5%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 17/20 **(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 PANINI: 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 panino.

**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