

SCHEMA TECNICA

PAGNOTTA MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
450g CT 4,5 kg COTTO SU PIETRA **Diametro circa 7,5/9 cm**
(N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le
misure sono indicative) **IVA 4%**



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCPF025
Codice EAN\GTIN 8058180458526
Denominazione di Vendita PANE TIPO "1" MULTICEREALI COTTO SURGELATO
Denominazione Commerciale PANE MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
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))[52 %], acqua, lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua)[10%], farina di GRANO tenero tipo "0", farine maltate (farina di malto d'ORZO, farina di malto di GRANO FARRO caramellato, malto d'ORZO, acqua, farina di malto tostato di SEGALE, GLUTINE di GRANO tenero, crusca di GRANO tenero, olio di luppolo, enzimi), sale.

CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale.
Destinazione d'uso: Prodotto cotto surgelato conservare a -18°C. Scongellare a temperatura ambiente per circa 2 ore e dorare in forno fentilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti. Non ricongellare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.
N.B. Grazie al lievito madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che il lievito madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quattro giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti e migliora digestione e metabolismo.

Calo Peso dopo la cottura (%) +/-2%

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1061 kj
	Calorie	250 kcal
	Grassi	1,1 g
	di cui saturi	0,3 g
	Carboidrati	49 g
	di cui zuccheri	1,1 g
	Fibre	2,0 g
	Proteine	9,8 g
	Sale	1,2 g

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

PAGNOTTA MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
450g CT 4,5 kg COTTO SU PIETRA Diametro circa 7,5/9 cm
(N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le
misure sono indicative) IVA 4%



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

SCHEMA TECNICA

PAGNOTTA MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA
450g CT 4,5 kg COTTO SU PIETRA Diametro circa 7,5/9 cm
(N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le
misure sono indicative) IVA 4%



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:42g
PESO CARTONE: 410g
MISURE CARTONE: 598x259x280
PESO NETTO CARTONE(kg): 4,5
PESO LORDO CARTONE(kg): 4,952
PESO AL PEZZO circa(g): 450 (+/- 2%)
PEZZI MEDI PER CARTONE: 10
CARTONI PER STRATO: 6
STRATI PER PALLET: 7
CARTONI PER PALLET: 42
ALTEZZA PALLET mm: 2110

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