

# SCHEMA TECNICA

**RUSTICO MADRE GRANO DURO 1kg CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA CT 5,00 kg COTTO SU PIETRA IVA 4% N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE MISURE IN CM SONO INDICATIVE (circa 36x20x h8,5cm)**



## PRINCIPALE

<b>Codice Prodotto</b>	SCPF497
<b>Codice EAN\GTIN</b>	8058180457727
<b>Denominazione di Vendita</b>	PANE CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO COTTO-SURGELATO
<b>Denominazione Commerciale</b>	FILONE TIPO PUGLIESE
<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>	semola rimacinata di GRANO duro [52 % ], acqua, lievito madre [5 % ] (farina di FRUMENTO tipo "0"acqua),sale, estratto di malto:(malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero).



## CARATTERISTICHE

<b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b>	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato COTTO, conservare a -18°C. Consigli d'uso: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Scongellare a temperatura ambiente (20°C) per circa 4 ore .</li><li>2. Togliere il pane dal freezer la sera precedente mantenendolo a temperatura ambiente.</li></ol> <u>Modalità di conservazione:</u> una volta affettato coprire il filone rimanente sul taglio, con pellicola alimentare per evitare che si secchi, in questo modo si conserva per 3gg. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco NB. Se lo vuoi croccante, puoi dorarlo in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
---	--

### 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	1029 kj
	Calorie	243 kcal
	Grassi	0,8 g
	di cui saturi	0,2 g
	Carboidrati	48 g
	di cui zuccheri	0,8 g
	Fibre	2,1 g
	Proteine	9,4 g
	Sale	1,8 g

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

**RUSTICO MADRE GRANO DURO 1kg CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA CT 5,00 kg COTTO SU PIETRA IVA 4% N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE MISURE IN CM SONO INDICATIVE (circa 36x20x h8,5cm)**



### 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: 600g

MISURE CARTONE: 600x400x209

PESO NETTO CARTONE(kg): 5

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,642

PESO AL PEZZO(g): 1 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 5 (Garantiamo il peso per cartone, non il peso del singolo pezzo)

CARTONI PER STRATO: 4

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 36

ALTEZZA PALLET mm: 2031

**N.B. I PLUS DI QUESTO PANE ARTIGIANALE SONO: Cotto su pietra, Con Semola rimacinata di grano duro, Con lievito madre in purezza, Senza lievito di birra, A BASSO CONTENUTO DI GRASSI, FONTE DI PROTEINE.**

**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