

SCHEMA TECNICA

RUSTICO MADRE CON SEMI YOGURT E LIEVITO MADRE IN PUREZZA 579g CT 5,79kg PRECOTTO SU PIETRA IVA 4%
Dimensioni circa 26x13xh9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPP417
Codice EAN\GTIN	8058180451572
Denominazione di Vendita	PANE TIPO "1" CON MULTICEREALI INTEGRALI PARZIALMENTE COTTO E SURGELATO
Denominazione Commerciale	PANE MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA E SEMI MACERATI NELLO YOGURT
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	miscela di cereali [52,5 %] ((farina di GRANO tenero tipo "1" (90%), farina integrale multicereali (10%)(GRANO, SEGALE,ORZO,riso,AVENA)), acqua, lievito madre[11 %] (farina di FRUMENTO tipo "0", acqua),semi misti:[8,96 %][fiocchi di ORZO,semi 54%,(girasole,SESAMO,lino),miglio],yogurt [8,4 %] (LATTE intero, fermenti lattici), farina di malto tostato di GRANO tenero,malto d'ORZO, sale.



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale.Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.Due modalità di cottura:

1-Scongellare a temperatura ambiente per 60 minuti e cuocere in forno ventilato per 20 min a 190°C con la valvola chiusa, più altri 15 min a valvola aperta.

2- Cuocere direttamente in forno ventilato a 190°C per 30 minuti con la valvola chiusa, più altri 15 min con la valvola aperta. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

N.B. Le temperature di cottura sono adatte a forni professionali; per forni ventilati tipologia "Bar" cuocere con le stesse modalità a 170°C.

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 quarto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti e migliora digestione e metabolismo.

Calo Peso dopo la cottura (%) 7,00 (+/- 3%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1162 kj
	Calorie	275 kcal
	Grassi	4,1 g
	di cui saturi	0,8 g
	Carboidrati	48 g
	di cui zuccheri	1,2 g
	Fibre	2,8 g
	Proteine	10,6 g
	Sale	1,1 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

**RUSTICO MADRE CON SEMI YOGURT E LIEVITO MADRE IN
PUREZZA 579g CT 5,79kg PRECOTTO SU PIETRA IVA 4%
Dimensioni circa 26x13xh9 cm (N.B.trattandosi di prodotti
artigianali formati a mano le misure sono indicative)**



Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo. Uova, Frutta a guscio, Arachidi, Soia, 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 CON SEMI YOGURT E LIEVITO MADRE IN PUREZZA 579g CT 5,79kg PRECOTTO SU PIETRA IVA 4% Dimensioni circa 26x13xh9 cm (N.B.trattandosi di prodotti artigianali formati a mano le misure sono indicative)



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): 5,790

PESO LORDO CARTONE(kg): 6,242

PESO AL PEZZO(g): 579 (+/-2%)

PEZZI PER CARTONE: 10 GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE, NON IL PESO DEL SINGOLO PEZZO

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET: 7

CARTONI PER PALLET: 42

ALTEZZA PALLET mm.2110

N.B. I PLUS DI QUESTO PANE ARTIGIANALE SONO: Pre-cotto su pietra, Con farine integrali multicereali, Con semi macerati nello yogurt, Con lievito madre in purezza, Senza lievito di birra, 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