

# SCHEMA TECNICA

**FOCACCIA TIPO PUGLIESE CON OLIVE POMODORINI E CAPPERI 950g 6PZ SC.5,7kg**

**DIAMETRO:37/38**

**N.B.**

**LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

**IVA:10%**



## PRINCIPALE

**Codice Prodotto** SCFF487-T6  
**Codice EAN\GTIN** 8058180453880  
**Denominazione di Vendita** PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA

**Denominazione Commerciale** FOCACCIA TIPO PUGLIESE CON OLIVE POMODORINI E CAPPERI

**Paese di Origine** ITALIA

**Vita commerciale del Prodotto** Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

### Ingredienti

semola rimacinata di GRANO duro, acqua, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" (6,4%),olio di semi di girasole, olio di oliva, lievito naturale, sale.

FARCITURA: pomodorini [32% ],olive verdi denocciolate[5 % ] (olive denocciolate 99%, sale, correttore di acidità: acido lattico)], olio extravergine di oliva (2 %), capperi [2 % ], sale, origano.



## CARATTERISTICHE

### Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso

Prodotto destinato ad uso professionale

Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C

**Modalità di preparazione: prodotto già cotto solo da scongelare:**

Il prodotto scongelato posizionato singolarmente in teglia per 150 min a temperatura ambiente (20/22°C) e sporzionato in 4 parti, può essere confezionato e posizionato in banco refrigerato a 4°C con durata 5gg ( Utilizzare utensili sanificati)

Se le vuoi servire croccanti:

1. Infornare direttamente dal freezer per 11/12 minuti in forno professionale ventilato preiscaldato a 180°C
2. Dopo 30 minuti di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 9/10 minuti in forno professionale ventilato preiscaldato a 180°C
3. Dopo 2 ore di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 7/8 minuti in forno professionale ventilato preiscaldato a 180°C

Consigli: Confezionare con la raccomandazione di riscaldare il prodotto prima di consumarlo

Non ricongelare consumare entro 24 ore

**N.B. Le cotture sono state effettuate con forno rotativo a temperatura nominale di 180°C (visualizzato sul display);la temperatura nominale può differire a seconda del forno, di conseguenza può variare il valore nominale (visualizzato sul display) ma non i tempi di cottura.**

**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

**FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON OLIVE POMODORINI E**

**CAPPERI 950g 6PZ SC.5,7kg**

**DIAMETRO:37/38**

**N.B.**

**LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI  
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

**IVA:10%**



**Calo Peso dopo la  
cottura (%)**

**Parametri chimici** Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto</b>	Energia	932,3 kj
	Calorie	221,2 kcal
	Grassi	5,2 g
	di cui saturi	0,8 g
	Carboidrati	35,3 g
	di cui zuccheri	1,6 g
	Fibre	2,7 g
	Proteine	7,0 g
	Sale	1,7 g

**Allergeni e**

**allergeni potenziali**

Cereali contenenti glutine.

Uova , Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, Senape.

Possibilità di rinvenire noccioli di oliva.

**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

**FOCACCIA TIPO PUGLIESE CON OLIVE POMODORINI E**

**CAPPERI 950g 6PZ SC.5,7kg**

**DIAMETRO:37/38**

**N.B.**

**LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI  
PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

**IVA:10%**



### 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:PL TMH350L 15MY (FILM TERMORETAIBILE A BASE POLIOLEFINICA)

(PESO 6 ETICHETTE SINGOLE CONFEZIONI:0,006kg)

PESO 6 BUSTE:42g

PESO CARTONE: 435g

MISURE CARTONE: 400x400x264

PESO NETTO CARTONE(kg): 5,70

PESO LORDO CARTONE(kg): 6,183

PESO AL PEZZO(g): 950 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 6

CARTONI PER STRATO: 6

STRATI PER PALLET: 7

CARTONI PER PALLET: 42

**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