

SCHEMA TECNICA

FOCACCINA ROMAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE 100G(+/- 4,5%) SC.1,7kg DIAMETRO CIRCA 15 CM N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO
IVA:10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCFF396

Codice EAN\GTIN 8058180452197

Denominazione di Vendita PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA

Denominazione Commerciale FOCACCINA ROMAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE

Paese di Origine ITALIA

Vita commerciale del Prodotto Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di oliva ,olio di semi di girasole, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" , lievito naturale, sale, rosmarino.

Ingredienti TOPPING:olio extravergine di oliva [4,14 %],sale,rosmarino [0,69 %]



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale.
Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Scongellare a temperatura ambiente per 60 minuti o dorare direttamente in forno ventilato a 210°C per 1/2 minuti. Non ricongelare, consumare entro 24 ore (48 ore se mantenuto confezionato). Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

Calo Peso dopo la cottura (%)

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

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1309,6 kj
	Calorie	311,8 kcal
	Grassi	11,5 g
	di cui saturi	2,0 g
	Carboidrati	42,9 g
	di cui zuccheri	0,9 g
	Fibre	1,9 g
	Proteine	8,2 g
Sale	2,3 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

SCHEMA TECNICA

FOCACCINA ROMAGNOLA CON OLIO EXTRAVERGINE 100G(+/- 4,5%) SC.1,7kg DIAMETRO CIRCA 15 CM N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO
IVA:10%



Allergeni e

Cereali contenenti glutine.

allergeni potenziali

Uova, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂, Senape.

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: 240g

MISURE CARTONE: 395X235Xh205

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,700

PESO LORDO CARTONE(kg): 1,962

PESO AL PEZZO(g): 100 (+/- 4,5%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 16/17 **(GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI)**

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 90

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