

SCHEMA TECNICA

PANINO AL LATTE 32G(+/-9%) SC. 1,92kg

DIAMETRO:6,5

IVA:10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCPF008

Codice EAN\GTIN 8058180453330

Denominazione di Vendita PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" CON LATTE COTTO,SURGELATO

Denominazione Commerciale PANINO AL LATTE

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 semi di girasole, lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0",acqua), zucchero, LATTE in polvere [3 %], lievito naturale, sale, (farina di FRUMENTO).

Ingredienti Doratura:[acqua,proteine vegetali,olio di girasole,destrosio,maltodestrine,amido.]



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Posizionare i panini in sacchetto alimentare non traspirante. Chiudere, attendere 30 minuti per il decongelamento, etichettare porre in vendita separatamente dal pane fresco.Non ricongelare. Il panino così confezionato si conserva per 5 giorni morbido e gustoso.

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	1341,7 kj
	Calorie	317,9 kcal
	Grassi	6,5 g
	di cui saturi	0,8 g
	Carboidrati	54,2 g
	di cui zuccheri	7,3 g
	Fibre	2,2 g
	Proteine	9,5 g
	Sale	1,5 g

Allergeni e allergeni potenziali Cereali contenenti glutine , Latte. Uova, Arachidi, Soia, Semi di sesamo, Frutta a guscio, 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

SCHEDA TECNICA

PANINO AL LATTE 32G(+/-9%) SC. 1,92kg

DIAMETRO:6,5

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: HDPE

PESO BUSTA:22g

PESO CARTONE: 240g

MISURE CARTONE: 395x235xh205

PESO NETTO CARTONE(kg): 1,920

PESO LORDO CARTONE(kg): 2,182

PESO AL PEZZO(g): 32 (+/- 9%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: 60 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 90

N.B.I PLUS DEI NOSTRI BUNS: con etichetta pulita, utilizzo di lievito madre, lenta lievitazione e una tecnica di arrotondamento artigianale. Questa alta attenzione alla qualità e al metodo artigianale può comportare piccole differenze di peso o dimensioni del singolo Bun.

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