

# SCHEMA TECNICA


**MICRO BUNS SENZA LATTE circa 21g- CT 1,92kg**

**DIAMETRO circa: 5,5/6 cm**

**IVA:10%**



## PRINCIPALE

<b>Codice Prodotto</b>	SCPF034	
<b>Codice EAN\GTIN</b>	8058180457864	
<b>Denominazione di Vendita</b>	PRODOTTO DA FORNO-PANE TIPO "0" COTTO, SURGELATO	
<b>Denominazione Commerciale</b>	MICRO BUNS SENZA LATTE	
<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>	farina di GRANO tenero tipo "0" , acqua,olio di semi di girasole, lievito madre (farina di FRUMENTO tipo "0",acqua), zucchero, lievito naturale, sale.	

## CARATTERISTICHE

<b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b>	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 scongelamento, etichettare porre in vendita separatamente dal pane fresco.Non ricongelare. Il panino così confezionato, a temperatura ambiente (max 22°C),si conserva per 5 giorni morbido e gustoso.
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 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	1249 kj
	Calorie	296 kcal
	Grassi	6,4 g
	di cui acidi grassi saturi	0,8 g
	Carboidrati	50 g
	di cui zuccheri	6,1 g
	Fibre	2,1 g
	Proteine	8,7 g
	Sale	1,4 g

**Allergeni presenti:** Cereali contenenti glutine  
**Può contenere tracce di:** Uova, Latte, 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

# SCHEMA TECNICA

**MICRO BUNS SENZA LATTE circa 21g- CT 1,92kg**

**DIAMETRO circa: 5,5/6 cm**

**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): 21 (+/- 9%)

PEZZI MEDI PER CARTONE: circa 91/93 (**GARANTIAMO IL PESO PER CARTONE MA NON IL NUMERO DEI PEZZI**)

CARTONI PER STRATO: 10

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 90

ALTEZZA PALLET mm:1995

**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