

## Modello di RICHIAMO

Data: 29/10/2020

Marchio del prodotto:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL

Denominazione di vendita:

SCPP417 PANE MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA E SEMI MACERATI NELLO YOGURT PRECOTTO SU PIETRA 579G SC.10PZ.

Nome o ragione sociale dell'OSA  
a nome del quale il prodotto è  
commercializzato:

IL PANIFICIO DI CAMILLO S.R.L.  
Sede legale - Via Euclide, 8a - (47121) Forlì - FC - Italy  
tel. +39 0543 703707 - fax +39 0543 701095  
C.F./P.IVA/Isr.Reg.Impr.di Forlì Cesena: 04035730409  
REA n. FO-327040

Lotto di produzione:

050320,280220,  
il lotto coincide con la data di produzione

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL

Nome del produttore:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL

Sede dello stabilimento:

VIA EUCLIDE 8A 47121 FORLÌ FC

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

366 giorni dalla data di produzione

Descrizione peso/volume unità di vendita:

5,79kg

Motivo del richiamo:

Contenente sostanza non autorizzata ossidi di etilene nei semi di sesamo dall'India, del prodotto CSM Waldkorn classic Dekor cod 20871 lotto 94584, utilizzato come ingrediente

Avvertenze:

Inserire Immagine uno:

Inserire immagine due:



email: [info@ilpanificiodicamillo.it](mailto:info@ilpanificiodicamillo.it) - <http://www.ilpanificiodicamillo.it/>

Denominazione

**PANE MULTICEREALI CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA E SEMI MACERATI NELLO YOGURT PRECOTTO SU PIETRA 579G SC.10PZ.**

PANE TIPO "0" CON CEREALI SURGELATO

INGREDIENTI: miscela di cereali [52,5 %] (farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale multicereali (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.

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Semi di sesamo.

ALLERGENI POTENZIALI: Uova, Arachidi, Sola, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Scongelare a temperatura ambiente per 60 minuti o dorare direttamente in forno ventilato a 190°C per 30 minuti con la valvola chiusa e altri 15 minuti con la valvola aperta. Non ricongelare, consumare entro 72 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco

*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.*

VALORI MEDI a cotto per 100 g

Valore energetico	Kcal	320,8
	Kj	1348,1
Grassi	g	11,6
di cui grassi saturi	g	2,0
Carboidrati	g	45,2
di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	8,1
Sodio	g	2,1
Fibre	g	2,0



**IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL**  
VIA EUCLIDE, 8 - 47121 FORLÌ (FC)  
C.F. e P.I.V.A. 04035730409  
REA N.: FC1327040  
Capitale Sociale € 35.000,00 Iv  
Tel. 0543/703707