



Forno Levizzano Srl  
Via Maestri del Lavoro, 49  
41053 Maranello (MO)  
Tel. 0536/945200 Fax. 0536/945159  
e-mail: [info@fornodilevizzano.it](mailto:info@fornodilevizzano.it) [www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)

## SCHEDA PRODOTTO

**PANE PRECOTTO SURGELATO**

NOME COMMERCIALE: **BARILLINO ALL'OLIO**

NOME Legale di vendita: **PANE TIPO"0"**

COD. ART. **1006/1**

IVA: **4%**

### INGREDIENTI:

FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, STRUTTO,  
OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA, SALE, LIEVITO  
NATURALE.

**Prodotto in un laboratorio che utilizza anche: sesamo, soia, uova e derivati, frutta a guscio, arachidi, lupino.**

**Modalità di conservazione:** conservare in congelatore-conservatore a -18°C.  
prodotto semilavorato non destinato al consumatore finale da vendere solo  
previa cottura in forno.

Shelf life 12 mesi a -18°C

**Attribuzione nr. Lotto:** sigla prodotto data prod. 00 mese 00 - nr. lotto:  
PB00000000 (es. 05 DIC 08 – PBO 081205)

### SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

<b>Film:</b>	sacchetto in plastica HD per alimenti			
<b>Tipologia Confezione</b>	<b>N. pezzi</b>	<b>Peso x pz. (gr)</b>	<b>PESO X SCATOLA (KG)</b>	<b>NOTE</b>
Sacchetto interno di polietilene alimentare + cartone	45 circa	100 circa	<b>PESO LORDO 4,90 PESO NETTO 4,50</b>	ETICHETTA CON DITURA DI LEGGE SUL CARTONE
<b>Tipologia Cartonaggio</b>	<b>Misure (cm)</b>	<b>Peso (gr)</b>	<b>Nr Pezzi</b>	<b>Pallettizzazione</b>
Scatola in cartone ondulato BIANCO	395 x 295 H 295	400	48	6 strati da 8 scatole

**H PALLET TIPO EPAL : 192 cm circa**

**PESO TOTALE/PALLET: 238,00 kg circa**



Forno Levizzano Srl  
Via Maestri del Lavoro, 49  
41053 Maranello (MO)  
Tel. 0536/945200 Fax. 0536/945159  
e-mail: [info@fornodilevizzano.it](mailto:info@fornodilevizzano.it) [www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)

**P A N E PRECOTTO SURGELATO**  
NOME COMMERCIALE: **BARILLINO ALL'OLIO**  
NOME Legale di vendita: **PANE TIPO"0"**  
COD. ART. **1006/1**  
IVA: 4%

**MODALITA' D'IMPIEGO:**

**FORNO ROTOR A 210°, CUOCERE PER 15 MINUTI.**

**FORNO VENTILATO DA 4/10 TEGLIE, PRERISCALDO A 200°/210°, CUOCERE PER 15 MINUTI A 170°/175°.**

Dopo averlo depositato da congelato su una teglia forata, meglio se ondulata, infornare con l'apposito programma.

La cottura deve comunque essere controllata e seguita.

