



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

Film:	sacchetto in plastica HD per alimenti			
Tipologia Confezione	N. pezzi	Peso x pz. (gr)	PESO X SCATOLA (KG)	NOTE
Sacchetto interno di polietilene alimentare + cartone	45 circa	100 circa	PESO LORDO 4,90 PESO NETTO 4,50	ETICHETTA CON DICITURA DI LEGGE SUL CARTONE
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso (gr)	Nr Pezzi	Pallettizzazione
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 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.

