



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: **BASTONCINI AL CIOCCOLATO KG 6**

NOME Legale di vendita: **Prodotto da forno**

COD. ART. **1243/1**

IVA: 10%

INGREDIENTI:

SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, GOCCE DI CIOCCOLATO (ZUCCHERO, PASTA E BURRO DI CACACO, **LECITINA DI SOIA**, AROMI: VANILLINA E VANIGLIA), FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, STRUTTO, LIEVITO, SALE, **LATTE IN POLVERE**.

Prodotto in un laboratorio che utilizza anche: sesamo, frutta a guscio e derivati del latte.

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: CIO 000000 (es. 05 DIC 08 - CIO 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	110 circa	55 circa	PESO LORDO 6,40 PESO NETTO 6,00	ETICHETTA CON DICITURA DI LEGGE SUL CARTONE
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso (gr)	Nr Pezzi	Bancalizzazione
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: **330,00 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

SCHEDA PRODOTTO

P A N E PRECOTTO SURGELATO

NOME COMMERCIALE: **BASTONCINI AL CIOCCOLATO KG 6**

NOME Legale di vendita: **Prodotto da forno**

COD. ART. **1243/1**

IVA: 10%

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.

