



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 FORMAGGIO KG 6**

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

PRECOTTO SURGELATO

COD. ART. **1240/1**

IVA 10%

INGREDIENTI:

FORMAGGIO CUBETTATO MAASDAM 50% (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, colorante E160b. Conservante E1105 (Lisozima). Antiagglomerante: semola di grano duro), **SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO**, 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: BSF 000000 (es. 05 DIC 08 – BSF 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	54 circa	110 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



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

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO ROTOR A 210°, CUOCERE PER 15 MINUTI.

FORNO VENTILATO DA 4/10 TEGLIE, PRERISCALDO A 200°/210° E 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.

