



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 ALLA CIPOLLA KG 6**

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

COD. ART. **1238/1**

IVA 10%

INGREDIENTI:

SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, CIPOLLA FRESCA A FETTE, FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, STRUTTO, LIEVITO NATUALE, SALE, **LATTE** IN POLVERE.

Prodotto in un laboratorio che utilizza anche: sesamo, soia, uova e derivati, frutta a guscio, arachidi, sedano, 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: BSI 000000 (es. 05 DIC 08 - BSI 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 PALLET/TOTALE: **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 ALLA CIPOLLA KG 6**

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

COD. ART. **1238/1**

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.

