



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: **BASTONCINI ALLE NOCI**

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

COD. ART. **1242/1**

IVA: 10%

### INGREDIENTI:

SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, **NOCI** SGUSCIATE,  
FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, STRUTTO, LIEVITO  
NATURALE, SALE, **LATTE** IN POLVERE.

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

**Può contenere noccioli e/o frammenti di noccioli.**

**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:  
BSN000000 (es. 05 DIC 08 – BSN 081205)

### SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

<b>Film:</b>	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 : **195 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](mailto:info@fornodilevizzano.it) [www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)

**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.

