



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 ALLE OLIVE**

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

COD. ART. **1193/1**

IVA: 4%

INGREDIENTI:

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

Puo contenere noccioli e/o frammenti di noccioli.

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: BOPOOOOOO (es. 05 DIC 08 – BOP 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 PRSO 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**
PESO LORDOPALLET: **292,00 kg**



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 ALLE OLIVE**

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

COD. ART.1193/1

IVA: 4%

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO ROTOR A 210° CUOCERE PER 17/19 MINUTI.

FORNO VENTILATO DA 4/10 TEGLIE PRERISCALDO A 200°/210°, CUOCERE PER 17/19 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

