



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

**P A N E PRECOTTO SURGELATO**

NOME COMMERCIALE: **BASTONCINI ALL' UVETTA**

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

COD. ART. **1105/1**

IVA: 10%

### INGREDIENTI:

UVETTA ESICCATA, SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO** ,  
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.**

**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:  
BOU 000000 (es. 05 DIC 08 – BOU 081205)

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO				
<b>Film:</b>	sacchetto in plastica HD per alimenti			
<b>Tipologia Confezione</b>	<b>N. pezzi</b>	<b>Peso x pz. (gr)</b>	<b>PESO X SCATOLA (KG)</b>	<b>NOTE</b>
Sacco dentro cartone	50 circa	55 circa	NETTO 3 LORDO 3,4	ETICHETTA CON DITURA DI LEGGE SUL CARTONE
<b>Tipologia Cartonaggio</b>	<b>Misure (cm)</b>	<b>Peso (gr)</b>	<b>Nr Pezzi</b>	<b>Bancalizzazione</b>
Scatola in cartone ondulato AVANA	30 x 40 H 29	400	80	10 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](mailto:info@fornodilevizzano.it) [www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)

## SCHEDA PRODOTTO

**P A N E PRECOTTO SURGELATO**

NOME COMMERCIALE: **BASTONCINI ALL'UVETTA**

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

COD. ART. **1105/1**

**IVA: 10%**

**MODALITA' D'IMPIEGO:**

**FORNO ROTOR A 210° CUOCERE PER 13/14 MINUTI.**

**FORNO VENTILATO DA 4/10 TEGLIE PRERISCALDO A 200°/210°, CUOCERE PER 13/14 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

