



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: **CIABATTA DI GRANO DURO**

NOME Legale di vendita: **PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

COD. ART. **1212/1**

IVA 4%

INGREDIENTI:

SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, ACQUA, FARINA DI **GRANO TENERO TIPO"0"**, GRASSO VEGETALE (GRASSO VEGETALE: PALMA, OLIO VEGETALE: GIRASOLE), LIEVITO NATURALE, SALE.

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: CCROOOOOO (es. 05 DIC 08 – CCR 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	24 circa	250 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: **327,00 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

PANE PRECOTTO SURGELATO

NOME COMMERCIALE: **CIABATTA DI GRANO DURO**

NOME Legale di vendita: **PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

COD. ART. **1212/1**

IVA 4%

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO VENTILATO A 190/200 °, CUOCERE PER 13/ 15 MINUTI.

FORNO A ROTOR A 210/220°, CUOCERE PER 13/15 MINUTI.

Dopo averle depositate da congelate, su una teglia FORATA, infornare con l'apposito programma.

