



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: **FILONCINO RUSTICO DI GRANO DURO**

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

COD. ART. **1003/1**

IVA 4%

INGREDIENTI:

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

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 6 mesi a -18°C

Attribuzione nr. Lotto: sigla prodotto data prod. 00 mese 00 - nr. lotto:
FRPOOOOOO (es. 05 DIC 08 – FRP 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
Sacco dentro cartone	30 circa	100 circa	PESO NETTO 3.0 PESO LORDO 3.5	ETICHETTA CON DICITURA DI LEGGE SUL CARTONE
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso (gr)	Nr Pezzi	Bancalizzazione
Scatola in cartone ondulato	30 x 40 H 22	400	48	6 strati da 8 scatole

H PALLET TIPO EPAL : **192 cm circa**

TOTALE LORDO/PALLET: **190,00 kg circa**



Forno Levizzano Srl
Via Maestri del Lavoro n. 49- 41053 Pozza di Maranello (MO)
Tel. 0536/945200 Fax. 0536/945159
e-mail: info@fornodilevizzano.it www.fornodilevizzano.it

SCHEDA PRODOTTO

PANE PRECOTTO SURGELATO

NOME COMMERCIALE: **FILONCINO RUSTICO DI GRANO DURO**

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

COD. ART. **1003/1**

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO VENTILATO A 175° CUOCERE PER 13/ 15 MINUTI.

FORNO ROTOR A 210° CUOCERE PER 13/ 15 MINUTI

Dopo averlo depositate da congelata su una teglia FORATA, infornare con l'apposito programma.

