



Forno Levizzano Srl
Via Maestri del Lavoro n. 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: **PAGNOTTA PRECOTTA DA 500 GR**

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

COD. ART. **1182/3**

IVA 4%

INGREDIENTI:

ACQUA, SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, 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: PGDOOOOOO (es. 05 DIC 08 – PGD 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	8 circa	500 circa	PESO NETTO 7,00 PESO LORDO 7,40	ETICHETTA CON DITURA 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: 380,00 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

P A N E PRECOTTO SURGELATO

NOME COMMERCIALE: **PAGNOTTA PRECOTTA DA 500 GR**

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

COD. ART. **1182/3**

IVA 4%

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO ROTOR A 200/210° CUOCERE PER 50/55 MINUTI, CON IMMISSIONE DI VAPORE A INIZIO COTTURA. PER FORNI VENTILATI PICCOLI DA NEGOZIO TIPO DA 5/8 TEGLIE ABBASSARE LA TEMPERATURA DI 35°

Dopo averlo depositato su una teglia forata lasciare scongelare per **70/90** minuti a temperatura ambiente. Oppure spostare il prodotto la sera precedente **da - 18° in un frigorifero a +4/6°** per avere il prodotto pronto alla cottura la mattina seguente, infornare come da modalità, la cottura deve comunque essere controllata e seguita.

NOTE: QUALSIASI FORNO SI UTILIZZA PRERISCALDARLO DI 29/30 GRADI OLTRE LA TEMPERATURA DI UTILIZZO PRIMA DELLA COTTURA

