



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: **QUADROTTO AI MULTICEREALI**

NOME Legale di vendita: **PANE INTEGRALE MULTICEREALE**

COD. ART. **1296/2**

IVA 4%

INGREDIENTI:

FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, SEMI DI LINO, FARINA DI SEGALE, SEMI DI GIRASOLE, TRITELLO D'AVENA, SALE, LIEVITO NATURALE, MIGLIO, **GLUTINE DI GRANO TENERO**, **SESAMO**, GERME DI GRANO TENERO, CRUSCA D'AVENA, FIBRE DI GRANO TENERO, PAPAVERO, **FARINA DI MALTO TENERO**, ESTRATTO DI MALTO (MALTO **D'ORZO**, ACQUA) ACIDIFICANTE E270: ACIDO LATTICO, EMULSIONANTE E47e, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA E300, ENZIMI.

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 12mesi a -18°C

Attribuzione nr. Lotto: sigla prodotto data prod. 00 mese 00 - nr. lotto:

QAMOOOOOO (es. 05 DIC 08 – QAM081205)

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	70 circa	100 circa	PESO LORDO 5,40 PESO NETTO 5,00	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: 330,00 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: **QUADROTTO AI MULTICEREALI**

NOME Legale di vendita: **PANE INTEGRALE MULTICEREALE**

COD. ART. **1296/2**

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.

