



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: **TARTARUGA**

NOME Legale di vendita: **PANE TIPO "0"**

COD. ART. **1033/1**

INGREDIENTI:

FARINA **GRANO TENERO** TIPO "0", ACQUA, 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: BOPOOOOOO (es. 05 DIC 08 – BOP 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	60 circa	100 circa	NETTO 6 LORDO 6,4	ETICHETTA CON DICITURA DI LEGGE SUL CARTONE
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso (gr)	Nr Pezzi	Bancalizzazione
Scatola in cartone ondulato	30 x 40 H 29	400	48	6 strati da 8 scatole

H PALLET TIPO EPAL: **192 cm**

PESO LORDOPALLET: **327,00 kg**



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: **TARTARUGA**

NOME Legale di vendita: **PANE TIPO "0"**

COD. ART. **1033/1**

IVA 4%

MODALITA' D'IMPIEGO:

**FORNO ROTOR A 200/210° CUOCERE PER 10/15 MINUTI,
PER FORNI VENTILATI PICCOLI DA NEGOZIO TIPO DA 5/8 TEGLIE ABASSARE LA
TEMPERATURA DI 35°**

Dopo averlo depositato su una teglia forata immettere in forno preriscaldato.

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

