



DOLC&EFORNO
CAMPANIA S.r.l.
Viale Danimarca,3
Battipaglia (SA)

SCHEDA TECNICA
BIGNE' MIGNON

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti Prodotto da forno
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto 120 gr
Ingredienti	Farina di <u>grano tenero</u> 00; <u>uova</u> pastorizzate; margarina vegetale; sale; bicarbonato di ammonio; calcio propionato Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine - Uova Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, uova, soia, latte
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI 100G)	
Valori scaturiti dallo studio delle schede tecniche delle materie prime utilizzate	N.B: data la tipologia di prodotto e la sua insita variabilità, le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non impegnative
Valore energetico Per 100 g di prodotto	362 Kcal 1515 Kj
Grassi di cui grassi saturi	26 g 5,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	22,8 g 0,4 g
Proteine	9 g
Fibre	0,8 g
Sale	56 mg
MODALITA' DI IMPIEGO	
Imballaggio	Confezionato in buste idonee al contatto con gli alimenti secondo il Reg. 10/2011/UE e DM 21/03/73 e s.m.i. I materiali utilizzati per il confezionamento sono: vassoio in cartone e busta di plastica per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Schelf- life	12 mesi dalla data di produzione a confezione integra
Etichettatura	Conforme al Reg. CE 1169/2011 del 25/10/2011, all'art. 23 del D. Lgs 27/01/92 n° 109 e alla Circolare Ministeriale 16/01/96 n° 150