

DOLC&FORNO CAMPANIA**S.r.l.****Viale Danimarca, 3****Battipaglia (SA)****SCHEMA TECNICA PAN BURGER****CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto da forno a lievitazione naturale
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto 260 g
Ingredienti	Farina di grano tenero "00"; farina di grano tenero maltato; acqua; lievito di birra; acido sorbico; emulsionante (mono – digliceridi degli acidi grassi); sale. Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine, Soia, frutta a guscio (sesamo). Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, soia, frutta a guscio (sesamo)

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		255 Kcal 1066 Kj
Grassi di cui grassi saturi		2,8 g 0,6 g
Carboidrati di cui zuccheri		48 g 0,3 g
Proteine		8,2 g
Fibre		1,5 g
Sale		2,0 g

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: film plastico accoppiato PLT 45 + BX 15 per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Soggetto a calo naturale di peso
Schelf- life	80 gg 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

