

DOLC&FORNO CAMPANIA S.r.l.

Viale Danimarca, 3

Battipaglia (SA)

**SCHEDA TECNICA
CIALDE CANNOLI SICILIANI GRANDI**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti Prodotto da forno
Peso	Peso netto per confezione 150g circa
Ingredienti	Farina di frumento 00;zucchero;stutto;olio vegetale bifrazionato(girasole,palma);vino;cacao;sale;aromi.
Allergeni:	Cereali contenente Glutine e prodotti derivati Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, uova, soia, latte (incluso lattosio),solfiti
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (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	1526 Kj 364 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	16 g 7,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	44 g 5,2 g
Fibre	1,1 g
Proteine	5,7 g
Sale	0,63 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: vassoio in plastica per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Shelf- life	8 mesi dalla data di produzione a confezione integra
Lotto	Il lotto corrisponde alla data di <u>produzione</u> xxxyzz dove xx corrisponde alle ultime due cifre dell'anno in corso; yy al mese dell'anno; zz al giorno
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