



DOLC&FORNO CAMPANIA

S.r.l.

Viale Danimarca, 3

Battipaglia (SA)

**SCHEDA TECNICA
FRANCESINE LATTE E MIELE**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto ARTIGIANALE dolciario da forno
Peso	Peso netto per confezione 200 g circa
Ingredienti	Farina di grano tipo "0" 60% ; Farina di grano tipo "00" 40% margarina vegetale 50% ; acqua;strutto 50% ; zucchero; latte intero 10%; uova pastorizzate; yogurt intero; miele 1%; lievito di birra; sale; destrosio; calcio propionato; mono-e digliceridi degli acidi grassi ; miglioratore; aroma vanillina; aroma brioche Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Cereali contenente Glutine – Uova- Latte (incluso lattosio) Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, uova, soia, latte (incluso lattosio)

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	569 Kj 373 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	12 g 9 g
Carboidrati di cui zuccheri	56 g 16 g
Fibre	21 g
Proteine	9,2 g
Sale	0,5 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: busta di plastica per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Shelf- life	4 mesi dalla data di produzione a confezione integra
Lotto	Il lotto corrisponde alla data di <u>produzione</u> xxyyzz 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

