

SCHEMA TECNICA LINGUE DI GRANO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto ARTIGIANALE da forno
Peso	Peso netto 320g circa
Ingredienti	Farina di grano tenero integrale; farina di grano tenero tipo 00; lievito di birra; sale. Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Cereali contenente Glutine Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, soia
Origine grano	ITALIA
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	1712 Kj 409 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	2,60 g 0,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	78,5 g 3,1 g
Fibre	10,2 g
Proteine	12,8 g
Sale	1,5 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	12 mesi dalla data di produzione a confezione integra
Lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza 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
---------------	--