

**DOLC&FORNO CAMPANIA S.r.l.**

**Viale Danimarca, 3**

**Battipaglia (SA)**

**SCHEDA TECNICA  
PANE BISCOTTATO DI GRANONE**

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto da forno
Peso	Peso netto per confezione 700 g circa
Ingredienti	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00" 77%; farina di <b>granoturco</b> 23%; acqua; lievito naturale; Sale Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	<b>Cereali contenente Glutine</b> Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, soia, sesamo
Origine della farina	ITALIA

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI 100G )**

Valori scaturiti dallo studio delle schede tecniche delle materie prime utilizzate	<b>N.B: data la tipologia di prodotto e la sua insita variabilità, le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non impegnative</b>
Valore energetico Per 100 g di prodotto	1251 Kj 299 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	0,4 g 0,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	65 g 0 g
Fibre	2,5 g
Proteine	8 g
Sale	0,8 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 <u>scadenza</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

