

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

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto da forno
Peso	Peso netto per confezione 700 gr circa
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "00" 80%; farina di GRANO tenero integrale 20%; acqua; lievito naturale; Sale Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Cereali contenente Glutine 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	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	1046 Kj	250 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	0,4 g	0,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	53 g	0 g
Fibre	2,5 g	
Proteine	7,5 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

