

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

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti Prodotto da forno
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto variabile
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> 00; zucchero; <b>uova</b> ; acqua ; bicarbonato di ammonio ; cubetti arancio ; lievito in polvere ; aromi arancio e vaniglia.  Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	<b>Glutine - Uova</b>  Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, uova, soia, latte

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (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	422 Kcal 1766 Kj
Grassi di cui grassi saturi	13,5 g 11 g
Carboidrati di cui zuccheri	71,6 g 60 g
Proteine	7,5 g
Fibre	1,0 g
Sale	10 mg

**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 cartone e busta di plastica per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Schelf- life	6 mesi dalla data di produzione a confezione integra
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