

**DOLC&FORNO CAMPANIA****S.r.l.****Viale Danimarca, 3****Battipaglia (SA)****SCHEMA TECNICA****MOSTACCIOLI 400 gr e MOSTACCIOLI MIGNON 300 gr****CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto Mostaccioli 400g Peso netto Mostaccioli Mignon 300g
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> 00; zucchero; 15% passata di albicocca; cacao; lievito in polvere; bicarbonato di ammonio; 30% surrogato di cioccolato fondente; aroma vaniglia; cannella. Copertura con surrogato cioccolato  Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	<b>Glutine</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	434 Kcal 1817 Kj
Grassi di cui grassi saturi	16 g 10 g
Carboidrati di cui zuccheri	72 g 60 g
Proteine	5,8 g
Fibre	1,3 g
Sale	30 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

Copertura	La copertura può essere effettuata con cioccolato fondente, cioccolato bianco , cioccolato colorato per cui i valori nutrizionali medio non sono soggetti a grandi variazioni.
-----------	--