

DOLC&FORNO CAMPANIA

S.r.l.

Viale Danimarca, 3

Battipaglia (SA)

SCHEDA TECNICA

MANINE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario da forno
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto 200 gr (soggetto a calo di peso naturale)
Ingredienti	Farina di frumento , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di frumento in polvere, sale, aromi. Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine, soia, frutta a guscio e latte 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	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	535 Kcal 2234 Kj
Grassi di cui grassi saturi	29 g 14 g
Carboidrati di cui zuccheri	55 g 18 g
Fibre	1,8 g
Proteine	6,7 g
Sale	0,83 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
Schelf- life	255 giorni 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