

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

Viale Danimarca, 3

Battipaglia (SA)

**SCHEDA TECNICA  
CONI GELATO**

<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto da forno
Peso	Peso netto per confezione 70g circa
Ingredienti	Farina di <b>cereali</b> maltati ( <b>frumento,avena,orzo</b> ),amido di mais, zucchero, olio vegetale raffinato (palma e cocco),sale, emulsionante:lectina di <b>soia</b> , colorante, caramello, agente lievitante, bicarbonato di sodio, aromi ( vaniglia).
Allergeni:	<b>Cereali contenente Glutine e prodotti derivati</b> Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, uova, soia, latte ( incluso lattosio),
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI 100G )</b>	
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	1836 Kj 433 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	3,6 g 1,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	89 g 12 g
Fibre	2,5 g
Proteine	10 g
Sale	0,13 g
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	
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 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 <b>produzione</b> 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