

DOLC&FORNO CAMPANIA**S.r.l.****Viale Danimarca, 3****Battipaglia (SA)****SCHEMA TECNICA PANUOZZO**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto da forno precotto
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto 480g (2x240gr)
Ingredienti	Farina di grano tenero "0"; acqua; semola rimacinata di grano duro; sale; destrosio; farina di frumento maltato; lievito naturale (farina di grano tenero tipo "0", acqua, starter); conservante: E200-E282. Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine, Soia Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate: glutine, soia.
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	263 Kcal 1103 Kj
Grassi di cui grassi saturi	0,5 g 0,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	56,6 g 2,1 g
Proteine	8,3 g
Sale	0,7 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: film plastico accoppiato PLT 45 + BX 15 per uso alimentare con etichetta
Temperatura di conservazione	Ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Soggetto a calo naturale di peso
Schelf- life	60 gg 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