

	<u>DOLC&FORNO CAMPANIA</u> <u>S.r.l.</u> Viale Danimarca, 3 Battipaglia (SA)
--	---

SCHEMA TECNICA
STRUFFOLI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto artigianale
EAN	8033315770124
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto 200 gr
Ingredienti	Farina 00 ;margarina vegetale (grassi vegetali idrogenati,sale 0,1 %, emulsionante (E322,E471); conservante E202;acidoE330;aromi;colorante E180a); zucchero; glucosio;
Allergeni:	Glutine – soia 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	1403 Kcal 335 Kj
Grassi di cui grassi saturi	7,9g 1,8 g
Carboidrati di cui zuccheri	60g 31g
Proteine	6,4 g
Sale	0,1g
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	4 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