

	_DOLC&FORNO CAMPANIA S.r.l. Viale Danimarca, 3 Battipaglia (SA)
--	---

SCHEDA TECNICA
MOSTACCIOLI AL GUSTO BENEVENTO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto Mostaccioli 200g
Ingredienti	Farina di grano tenero 00; zucchero; 15% passata di albicocca; cacao; lievito in polvere; bicarbonato di ammonio; 30% surrogato di cioccolato fondente;distillato Benevento 90°(alcool;acqua;distillato di fiori ed erbe aromatiche;preparazioni aromatiche;sostanze aromatizzanti. Coloranti: E160B annatto 0,002% max);aroma vaniglia; cannella e benevento. Copertura con surrogato cioccolato Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine 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	422 Kcal 7167 Kj
Grassi di cui grassi saturi	17 g 10 g
Carboidrati di cui zuccheri	60 g 28 g
Proteine	6 g
Fibre	2 g
Sale	12mg
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 plastica 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.
-----------	--