



DOLC&FORNO CAMPANIA

SRL

Viale Danimarca,3

Battipaglia (SA)

**SCHEDA TECNICA
ZEPPOLE e ZEPPOLE MIGNON**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche generali del prodotto	Prodotto dolciario ottenuto mescolando diversi ingredienti Prodotto da forno lievitato
Modalità di produzione	Mescolazione ingredienti
Peso	Peso netto variabile
Ingredienti	Farina di grano tenero 00; uova pastorizzate; margarina vegetale; sale; bicarbonato di ammonio Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche
Allergeni:	Glutine ; uova 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	272 Kcal	1138 Kj
Grassi di cui grassi saturi	25 g	8,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	10 g	2,7 g
Proteine	2,5 g	
Fibre	0,2 g	
Sale	361 mg	

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 cartone 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

