

## CASO AZIENDALE:

- Confezionamento in conto terzi
- PAT della regione Piemonte

**LEGENDA:** i commenti si riferiscono ad aspetti particolari per la tipologia di prodotto preso in considerazione e si aggiungono alle **indicazioni obbligatorie** riportate nell' **introduzione**.

Riferimenti in **azzurro**: link diretto alla **normativa**

Riferimenti in **verde**: rimando alle **sezioni introduttive**

Le "paste di meliga" sono dei **PAT della regione Piemonte**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

La **denominazione** del prodotto consiste in una breve descrizione dello stesso (prodotto dolciario da forno), mentre la denominazione commerciale/di fantasia (paste di meliga) è facoltativa e definisce maggiormente il prodotto.

*Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, farina di mais, **BURRO**, zucchero, **UOVA**, sale, scorza di limone grattugiata, agente lievitante: carbonato acido di sodio*

**PANIFICIO GIULIA ROSSI SPA**  
VIA VENEZIA 32, CUNEO

CONFEZIONATO NELLO  
STABILIMENTO DI CORSO  
VERONA 56, CUNEO

**PASTE DI MELIGA**  
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO



**300 g**

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	166 kJ / 40 kcal
Grassi di cui	2 g
- acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati di cui	1,5 g
- zuccheri	1 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,2 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE 2018

UNA VOLTA APERTI, CONSERVARE IN UN LUOGO ASCIUTTO L02032018

Questa etichetta è un fac-simile presentato a titolo esclusivamente esemplificativo e riferito al caso aziendale sopradescritto. I dati riportati hanno un valore puramente orientativo.

L'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la propria responsabilità e sulla base dei dati in proprio possesso.

Quando la **farina è un ingrediente** - non di pane o grissini, ma di altri prodotti da forno - può essere designata con il nome "farina di frumento" senza altre specificazioni, come la tipologia di farina es. 0, 00, etc. (**Circolare 168/2003**).