Igiene degli alimenti – H.A.C.C.P.– Sicurezza sul lavoro – Igiene Ambientale –
Inquinamento - Fonometrie – Analisi chimiche/fisiche/microbiologiche –
Analisi dei rifiuti e delle acque –Analisi amianto - Antincendio – Radioprotezione
Emissioni in atmosfera – Corsi di Formazione sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/08.

AUTORIZZAZIONE REGIONE CAMPANIA
D.D. N. 116
ACCREDITAMENTO ACCREDIA LAB. N.1258
QUALIFICAZIONE PER RICERCA AMIANTO
MINISTERO DELLA SALUTE COD. 559CAM46
AUTORIZZAZIONE MINISTERO DELL'INTERNO

ETICHETTA NUTRIZIONALE
REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011
RAPPORTO DI PROVA N.829-2017

Azienda: PANIFICIO MORRA SAS DI ANTONIO MORRA & C.
Sede Legale ed operativa : Via Marano Pianura, 214/a – Marano (Na)

Denominazione di vendita: pane cafone dei camaldoli
Ingredienti: **farina di grano tenero 00**, acqua, lievito naturale, sale, **farina maltata** (**farina di frumento**, **farina di malto di frumento**, alfa amilase, agenti di trattamento delle farine: acido L-ascorbico).
Contiene **glutine.**
Può contenere tracce di **soia e semola**.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION INFORMATION

	Valori medi per 100 g
Valore energetico	kJ 1127,17 kcal 269,4
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,003 g
Carboidrati	54,4 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine	8,7 g
Sale	2,7 g

Napoli, 27.07.2017

Il Tecnico

Biologo - Ord. Naz. dei Biologi Roma n. 050211 Dott. Aurelio Bertapoli