

 <p>Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001-2008</p>		
Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy ■ La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™		SHELF LIFE
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		18 MESI
Prodotto	CIOCCOLATO RIPIENO	Codice EAN
Codice	CIOTG	8033959920053
Stato del prodotto	Gelato cioccolato con cuore morbido di panna e scaglie di cioccolato fondente	

Latte, cacao magro in polvere, zucchero, uova (tuorlo, uova intere); sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, latte scremato in polvere, emulsionanti: E471, E472b. Proteine del latte, stabilizzanti: E464, E410. Grassi vegetali parzialmente idrogenati: soia, palma; olio vegetale (girasole); grasso vegetale (cocco); lattosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; Stabilizzanti: carragenina; aroma; coloranti: caroteni. Allergeni: Latte e derivati, uova e composti con uova, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, anacardi). Può contenere soia. **Può contenere glutine in misura inferiore a 20 mg/kg** **GLUTEN FREE**

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	882,42 Kj	
	211,60 kcal	11 %
Grassi	7,63 g	11 %
Di cui acidi grassi saturi	3,98 g	20 %
Carboidrati	30,60 g	11 %
Di cui zuccheri	27,42 g	30 %
Fibre	1,95 g	8 %
Proteine	3,66 g	7 %
Sale	0,08 g	1 %

Tabella nutrizionale:

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400Kj/2000 kcal)

ALLERGENI

Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE del 10/11/03; Reg. 1169/2011 UE

	Si	No	Possibile
Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati			x
Crostacei e prodotti base di crostacei		x	
Molluschi e derivati		x	
Uova e prodotti a base di uova	x		
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			x
Soia e prodotti a base di soia	x		
Latte e prodotti derivati	x		
Frutta in guscio e derivati	x		
Lupino e derivati		x	
Sedano e prodotti derivati		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x	
Anidride solforosa/solfiti concentrazione superiore a 10 mg/kg		x	

Per quanto concerne gli allergeni presenti nel laboratorio, le procedure di svuotamento, di pulizia e di sanificazione delle linee produttive sono tali da garantire la non presenza degli stessi. In riferimento alle verifiche eseguite è possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.

GLUTEN FREE può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg