

 <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	COPPA BRONTE	CODICE EAN
Codice	COBRO	8033959920350
Stato del prodotto	Gelato di Pistacchi siciliani 100%, fondente al Cioccolato, granella di Pistacchi freschi e scaglie di Cioccolato	

INGREDIENTI: Latte intero UHT-zucchero-destrosio-pasta pistacchio pura 100%, Grassi vegetali idrogenati, sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, Emulsionanti: E471, E472b. Proteine del Latte; Stabilizzanti: E464, E410. Granella di pistacchi, cacao magro. **Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi. Può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg GLUTEN FREE**

Tabella nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1097,97 Kj	
	263,51 kcal	13 %
Grassi	12,67 g	18 %
Di cui acidi grassi saturi	3,24 g	16 %
Carboidrati	29,48 g	11 %
Di cui zuccheri	22,90 g	25 %
Fibre	1,33 g	5 %
Proteine	5,75 g	12 %
Sale	0,13 g	2 %

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			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	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 é possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.			