



La Qualità prima di tutto



Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001-2008



Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy ■ La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

#### **SHELF LIFE**

#### **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

18 MESI

**Prodotto** COPPA LIMONE LIMONCELLO

**CODICE EAN**

**Codice** COLILI

8033959920398

**Stato del prodotto** Raffinato sorbetto Limone di Sicilia IGP 100%, gelato al Limoncello con fonduta di Limoncello

**INGREDIENTI:** Succo di limone concentrato 100%, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, Grassi vegetali raffinati (palma, cocco), Fibra vegetale (oligofruttosio) Stabilizzanti: E417, E484, E472b, E477, E464; amido modificato; Emulsionanti: E471, E472b, E477, Acidificante: Acido citrico, E330; Aromi, maltodestrine; Proteine vegetali (pisello, soia). Addensante: E412, E410, E407, E415, E466; Coloranti: E101i, E171, Estratto di cartamo; grassi. 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.**

#### **Tabella nutrizionale**

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	466,57 Kj	
	111,43 kcal	6 %
Grassi	0,11 g	%
Di cui acidi grassi saturi	0,11 g	1 %
Carboiodrati	26,66 g	10 %
Di cui zuccheri	26,43 g	29 %
Fibre	0,00 g	%
Proteine	0,06 g	%
Sale	0,07 g	1 %

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		
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.