

 <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 NUTELLA BISCUITS	CODICE EAN
Codice	CONUTEB	8033959922446
Stato del prodotto	GELATO VARIEGATO NUTELLA E NOCCIOLA, CREMA NUTELLA E BISCOTTO BISCUITS	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, uova, nocciole, cioccolato puro, sciroppo di glucosio disidratato (acqua, zucchero), destrosio, latte in polvere; olio di palma, **NOCCIOLE**, latte scremato in polvere, cacao magro, uova; emulsionanti: lecitine (soia) emulsionanti: E471, E472b, vanillina, mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; stabilizzanti: carragenina, E466, E410; Aromi; grassi vegetali: soia, palma; olio vegetale: girasole; grasso vegetale: cocco; coloranti: caroteni; burro di cacao; Grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco), proteine del latte, stabilizzanti: E464, E410. **Allergeni:** latte e derivati, uova e composti con uova, cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, anacardi, pistacchi, arachide).

Tabella nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	1365,34 Kj	
	326,82 kcal	16 %
Grassi	15,87 g	23 %
Di cui acidi grassi saturi	6,51 g	33 %
Carboidrati	38,655 g	14 %
Di cui zuccheri	31,55 g	35 %
Fibre	0,44 g	2 %
Proteine	5,40 g	11 %
Sale	0,20 g	3 %

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 è possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.