

 <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 TORRONE E CROCCANTINOI AL RHUM	CODICE EAN
Codice	COTORRONE	8033959922170
Stato del prodotto	Gelato di Torrone, gelato Croccantino al Rum, Panna, rottura di Torrone di Calabria	

INGREDIENTI: Latte intero UHT, zucchero, destrosio, mandorla, torrone, grassi vegetali idrogenati, sciroppo di glucosio; Emulsionanti: E471, E472b; Stabilizzanti: E464, E410; proteine del latte, lattosio. Grassi vegetali parzialmente idrogenati: soia, palma; acqua; olio vegetale (girasole); grasso vegetale (cocco); uova (tuorlo, uova intere); gelatina alimentare, aromi, amido di mais. Acquavite di canna 100%. Lattosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; Stabilizzanti: carragenina; aroma; coloranti: caroteni. Contiene ALCOL.

Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, cereali contenenti glutine, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi.

Tabella nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	994,10 Kj	
	238,01 kcal	12 %
Grassi	10,08 g	14 %
Di cui acidi grassi saturi	3,69 g	18 %
Carboidrati	32,42 g	12 %
Di cui zuccheri	27,94 g	31 %
Fibre	0,55 g	2 %
Proteine	3,55 g	7 %
Sale	0,09 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		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 é possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.