

 <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	GUSTOLOSO NOCCIOLA CIOCCOLATO E PANNA	CODICE EAN
Codice	GUSTONCP	
Stato del prodotto	Gelato alla nocciola, cioccolato, copertura prestige latte, cialda, panna	

INGREDIENTI: Latte intero UHT, zucchero, destrosio, uovo pastorizzato, nocciole, grassi vegetali totalmente Idrogenati (cocco) sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, farina di frumento 00, olio di cocco raffinato, Emulsionante: lecitina di soia, E471, E472b, Aromi, Stabilizzante: E464, E410. Estratto di malto d'orzo, sale, cacao in polvere, Colorante: caramello, E150d. Può contenere: glutine, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachide. **Allergeni: Latte, lattosio, uova, soia, cereali contenenti glutine, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, anacardi, pistacchi, arachide).**

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
<i>Energia</i>	1296,13 Kj	
	311,68 kcal	16 %
<i>Grassi</i>	18,81 g	27 %
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	11,58 g	58 %
<i>Carboidrati</i>	32,14 g	12 %
<i>Di cui zuccheri</i>	28,32 g	31 %
<i>Fibre</i>	1,32 g	5 %
<i>Proteine</i>	4,04 g	8 %
<i>Sale</i>	0,12 g	2 %

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.			