

		
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	CONETTO BIGUSTO	CODICE EAN
Codice	MCOBIGU	8033959922101
Stato del prodotto	Gelato alla nocciola, cioccolato, copertura al prestige, cialda croccante	

INGREDIENTI: Latte intero UHT, zucchero, destrosio, nocciole, cacao magro, uovo pastorizzato, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco) sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, Emulsionanti: E471, E472b, proteine del latte, Stabilizzanti: E464, E410. Può contenere: soia, mandorle, glutine, arachide, nocciole, noci, anacardi pistacchi (Rischio contaminazione). **Allergeni: latte e derivati, lattosio, uova e composti con uova, cereali contenenti glutine, soia, 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>	1162,52 Kj	
	278,29 kcal	14 %
<i>Grassi</i>	12,23 g	17 %
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	7,72 g	39 %
<i>Carboidrati</i>	37,57 g	14 %
<i>Di cui zuccheri</i>	29,85 g	33 %
<i>Fibre</i>	1,55 g	6 %
<i>Proteine</i>	4,76 g	10 %
<i>Sale</i>	0,10 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.			