

		Azienda Certificata con sistema di qualità <u>UNI EN ISO 9001-</u> <u>2008</u>
Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy ■ La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™		
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	NOCCIOLA RIPIENA	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato alla nocciola con cuore di semifreddo alla nocciola e gocce di cioccolato fondente	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, uova, nocciole, cioccolato puro, sciroppo di glucosio (acqua, zucchero), destrosio, latte in polvere; emulsionanti: E471, E472b, 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; pasta di cacao.

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 GLUTEN FREE**

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1384,79 Kj	
	333,83 kcal	17 %
Grassi	23,46 g	34 %
Di cui acidi grassi saturi	7,05 g	35 %
Carboidrati	25,81 g	10 %
Di cui zuccheri	22,92 g	25 %
Fibre	0,97 g	4 %
Proteine	3,28 g	7 %
Sale	0,06 g	1 %

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.			