

 <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	PANETONE GELATO	Codice EAN
Codice	PANGEL	8033959920626
Stato del prodotto	Gelato cioccolato, gelato nocciola, cuore morbido di cioccolato, semifreddo al torroncino, scaglie di torrone mandorlato il tutto ricoperto da una glassa al cioccolato	

Panettone Ingredienti: Panettone (Farina di grano tenero 0, cioccolato, burro, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVA fresche, Lievito naturale (contiene FRUMENTO); Emulsionanti: mono e Digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di zucchero invertito, latte Intero fresco pastorizzato, sale, aromi naturali).

Ripieno Latte intero UHT, zucchero, destrosio, tuorlo d'uovo pastorizzato, nocciole, cacao magro, panna, torrone, destrosio, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati (palma, girasole, cocco, cartamo, cotone e riso) mandorle, miele, aromi, latte scremato in polvere, Emulsionanti: E471, E472b, mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (Soia), Alcool, Aromi. Proteine del latte. Stabilizzanti: E466, E410, carragenina. Coloranti: carotene; lattosio. **Allergeni: Latte e prodotti derivati, lattosio, proteine del latte, nocciole, uova, cereali contenenti glutine, Frutta con guscio, soia, mandorle, arachidi.:**

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1345,94 Kj	
	322,04 kcal	16 %
Grassi	14,55 g	21 %
Di cui acidi grassi saturi	8,63 g	43 %
Carboidrati	41,00 g	15 %
Di cui zuccheri	28,46 g	32 %
Fibre	0,91 g	4 %
Proteine	5,08 g	10 %
Sale	0,37 g	6 %

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