

		Azienda Certificata con sistema di qualità <u>UNI EN ISO 9001-2008</u>
Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy ■ La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™		
<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		
Prodotto	<b>TARTUFO BERGAMOTTO</b>	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato al Bergamotto con cuore morbido di Melograno	

**INGREDIENTI:** Succo di limone 100%, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati(cocco); Acidificate: acido citrico, E330, maltodestrine, Stabilizzanti: E440, E412, E406, E407, E417, E464, Colorante: E100, E163, E160a. Emulsionanti: E472b, E477, Aroma naturale. Proteine vegetali (pisello, soia) Fibra vegetale (oligofruztoso). Semi e Purea melograni, Bergamotto Conservante: E200. Può contenere tracce di latte. **Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, può frutta in guscio e derivati, mandorle, noci. anacardi, pistacchi, arachidi. Può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg**

#### Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	575,49 Kj	
	137,06 kcal	7 %
Grassi	1,01 g	1 %
Di cui acidi grassi saturi	0,90 g	4 %
Carboidrati	32,31 g	12 %
Di cui zuccheri	30,42 g	34 %
Fibre	0,68 g	3 %
Proteine	0,21 g	%
Sale	0,03 g	%

#### 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.			