

 		
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	TARTUFO BIANCO GRANELLA	CODICE EAN
Codice	TGRANELLA	8033959922552
Stato del prodotto	Gelato al caffè e crema fior di latte con cuore morbido di caffè fuso ricoperto di granella all'amaretto.	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, Caffè, Fiordilatte, sciroppo di glucosio, lattosio, latte scremato in polvere, grassi del latte, aromi; proteine del latte, maltodestrine, destrosio; stabilizzante: farina di semi di carrube, E410, E466, E440; agente lievitante (bicarbonato d'ammonio); lattosio, panna in polvere, aromi, farina di grano tenero tipo 0, mandorle di albicocca, albume d'uovo. **Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, cereali contenenti glutine, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, 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	760,14 Kj	
	180,60 kcal	9 %
Grassi	2,66 g	4 %
Di cui acidi grassi saturi	1,38 g	7 %
Carboidrati	36,55 g	14 %
Di cui zuccheri	32,56 g	36 %
Fibre	0,79 g	3 %
Proteine	3,28 g	7 %
Sale	0,13 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.