

 		Azienda Certificata con <u>sistema di qualità UNI</u> <u>EN ISO 9001-2008</u>
Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy 🇮🇹 La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™		
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	TARTUFO COCCO	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato al gusto di cocco, un cuore morbido di cioccolato fondente ricoperto da fiocchi di cocco	

INGREDIENTI: Latte, zucchero, cocco, sciroppo di glucosio, acqua, cocco essiccato, aromi, stabilizzante: E466, destrosio, grassi vegetali raffinati (cocco), fibra vegetale (oligofruzzosio), cacao; maltodestrine, stabilizzanti: E417, E464; emulsionanti: E472b, E477; acidificante: acido citrico; proteine vegetali (pisello, soia). **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 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	897,00 Kj	
	213,94 kcal	11 %
Grassi	7,80 g	11 %
Di cui acidi grassi saturi	6,30 g	31 %
Carboidrati	33,98 g	13 %
Di cui zuccheri	32,42 g	36 %
Fibre	2,59 g	10 %
Proteine	2,54 g	5 %
Sale	0,07 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.			