

		
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™		<b>SHELF LIFE</b>
<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		18 MESI
Prodotto	<b>TARTUFO LIMONE LIMONCELLO</b>	<b>CODICE EAN</b>
Codice		8033959921661
Stato del prodotto	Per un dessert leggero e delicato, un gelato di limone e limoncello con cuore morbido al limone	

**INGREDIENTI:** Latte intero pastorizzato, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, succo di limone concentrato disidratato, grassi vegetali (palma), fibra vegetale (oligofruztosio); stabilizzanti: E417, E484; Emulsionanti: E471, E472a, E472b, E473, E477, amido; Addensanti: E412, E410, E407, E415, E466; Acidificante: acido citrico, proteine vegetali, proteine dl latte; aromi, coloranti riboflavina, E101i. **Allergeni: Latte e derivati, uova e composti con uova, soia e prodotti a base di soia, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi). 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	554,25 Kj	
	132,38 kcal	7 %
Grassi	0,12 g	%
Di cui acidi grassi saturi	0,11 g	1 %
Carboidrati	31,55 g	12 %
Di cui zuccheri	30,33 g	34 %
Fibre		121 %
Proteine	0,09 g	%
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.			