

 <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	TARTUFO CIOCCOLATO	Codice EAN
Codice	TCIOCCO	8033959921722
Stato del prodotto	Gelato cioccolato con goccia morbida di cioccolato, il tutto ricoperto da cacao amaro e zucchero	

Latte, cacao magro in polvere, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, latte scremato in polvere, emulsionanti: E471, E472b. Proteine del latte, stabilizzanti: E464, E410. Allergeni: Latte e derivati, uova e composti con uova, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, anacardi). Può contenere soia. Può contenere glutine in misura inferiore a 20 mg/kg.

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
<i>Energia</i>	774,54 Kj	
	185,16 kcal	9 %
<i>Grassi</i>	4,05 g	6 %
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	2,86 g	14 %
<i>Carboidrati</i>	33,76 g	13 %
<i>Di cui zuccheri</i>	32,48 g	36 %
<i>Fibre</i>	2,34 g	9 %
<i>Proteine</i>	3,84 g	8 %
<i>Sale</i>	0,08 g	1 %

Tabella nutrizionale:

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

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.			
GLUTEN FREE può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg			