PE La Qualità prima di tutto		Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001- 2008	
SCHEDA TECNICA PRO			
Prodotto	COPPA DELIZIA		
Codice			
Stato del prodotto	Delizioso gelato Nocciola e gelato Gianduione, fondente al Cioccolato, semifreddo di crema e granella d'Amaretto		

INGREDIENTI: Latte intero UHT, destrosio, tuorlo pastorizzato, zucchero, panna, nocciole Gianduia, cacao magro, banane. Grassi vegetali idrogenati, sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, grassi vegetali parzialmente idrogenati (soia-palma) olio vegetale: girasole. Grasso vegetale: cocco. Misto d'uova (intere e tuorlo). Aromi. Acido citrico, mandorle di albicocca, farina di grano tenero tipo 0, lattosio e proteine del latte, agente lievitante (bicarbonato d'ammonio); Aromi. Emulsionanti: E471, E472b, Proteine del latte, mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine. Stabilizzanti: E464, E410, carragenina, pectine, Coloranti: caroteni, E102, E110.

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova-soia-latte e prodotti a base di latte, lattosio, frutta a guscio; può contenere, soia, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Tabella nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1114,82 Kj	
	267,19 kcal	13 %
Grassi	12,48 g	18 %
Di cui acidi grassi saturi	4,17 g	21 %
Carboidrati	35,19 g	13 %
Di cui zuccheri	33,11 g	37 %
Fibre	1,21 g	5 %
Proteine	3,57 g	7 %
Sale	0,09 g	2 %

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			
Crostacei e prodotti base di crostacei		Х	
Molluschi e derivati		Х	
Uova e prodotti a base di uova			
Pesce e prodotti a base di pesce			Х
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti derivati			
Frutta in guscio e derivati			
Lupino e derivati		Х	
Sedano e prodotti derivati		Х	
Senape e prodotti a base di senape		Х	
Semi di sesamo e prodotti derivati		Х	
Anidride solforosa/solfiti concentrazione superiore a 10 mg/kg		Х	
1			

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.