

		
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	COPPA TARTUFATA	CODICE EAN
Codice		8033959922637
Stato del prodotto	Gelato al cioccolato 100% fondente, gelato alle nocciole 100% Piemonte IGP, un cuore di cioccolato fondente e nocciole tostate	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, uova, nocciole, cacao magro, sciroppo di glucosio (acqua, zucchero), destrosio, latte in polvere; emulsionanti: E471, E472b; stabilizzanti: E464, E410; Aromi. **Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi. Può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg GLUTEN FREE**

Tabella nutrizionale:

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
<i>Energia</i>	<i>896,06 Kj</i>	
	<i>214,42 kcal</i>	<i>11 %</i>
<i>Grassi</i>	<i>6,40 g</i>	<i>9 %</i>
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	<i>2,94 g</i>	<i>15 %</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>33,64 g</i>	<i>12 %</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>32,01 g</i>	<i>36 %</i>
<i>Fibre</i>	<i>3,87 g</i>	<i>15 %</i>
<i>Proteine</i>	<i>4,90 g</i>	<i>10 %</i>
<i>Sale</i>	<i>0,07 g</i>	<i>1 %</i>

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