PE VICCHIA LA QUALITA	Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001- 2008	
SCHEDA TECNICA PRO		
Prodotto	GOLOSONE	
Codice		
Stato del prodotto	Glassa al cioccolato, Pan di Spagna panettonato, gelato al Torrone mandorlato, semifreddo gianduia; amarene Cherry, fondente al cioccolato, granella di torrone, gelato di nocciole Piemonte IGP	

INGREDIENTI: Latte intero UHT, zucchero, destrosio, tuorlo pastorizzato, gianduia, Nocciolal 00%, torrone, cacao magro, liquore millefiori, pan di spagna, Ciliegie, salsa di amarena, Grassi vegetali parzialmente idrogenati: soia, Palma, lattosio, aroma, farina di frumento, fecola di patate, panna; Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine, E471, E472b; Stabilizzanti: carragenina, E464, E410, pectina. Acidificante: acido citrico; Coloranti: caroteni, Conservanti: E202, E163, E120. Agenti lievitanti: E450, E500. Allergeni: latte e prodotti a base di latte, lattosio, Cereali contenenti glutine-uova e prodotti a base di uova-soia-frutta con guscio (mandorle-noci-nocciole-pistacchi), può contenere soia.

## Tabella nutrizionale

rabella liadizionale		
Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1033,89 Kj	
	247,21 kcal	12 %
Grassi	9,60 g	14 %
Di cui acidi grassi saturi	3,38 g	17 %
Carboidrati	36,01 g	13 %
Di cui zuccheri	32,96 g	37 %
Fibre	1,00 g	4 %
Proteine	3,29 g	7 %
Sale	0,22 g	4 %

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			
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	

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.