

 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	
SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
Prodotto	GRAN TARTUFO NOCI E FICHI
Codice	8033959921630
Stato del prodotto	Gelato al gusto di noci con cuore di fichi, il tutto guarnito con gocce di cioccolato fuso 100% fondente.

INGREDIENTI: Latte, zucchero, destrosio, uovo pastorizzato, fichi, noci, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, aromi, maltodestrine, zucchero caramellato, amido modificato, olio vegetale (arachidi), nocciole, proteine di soia, anacardi, stabilizzanti: farina di semi di carrube; emulsionanti: E471, E472b, E477, E322, lecitine; antiossidante: E307; addensante: E440i; acidificante: E330; conservante: E202; proteine del latte.

Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, cereali contenenti glutine, mandorle, noci, nocciole, anacardi, pistacchi, arachidi.

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	804,02 Kj	
	191,96 kcal	10 %
Grassi	6,62 g	9 %
Di cui acidi grassi saturi	2,73 g	14 %
Carboidrati	29,31 g	11 %
Di cui zuccheri	27,14 g	30 %
Fibre	0,16 g	1 %
Proteine	4,25 g	8 %
Sale	0,11 g	2 %

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		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.			