

		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™		
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	TARTUFO TROPICALE	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato alla frutta, fragole ananas e banane, ricco di vitamine e antiossidanti	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, purea di fragole, acqua, banana, ananas, melone, cocco essiccato, sciroppo (acqua zucchero), sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante: acido citrico; aromi; colorante: E120, E163; caramello semplice; stabilizzante: E417, E464, pectine, estratto di cartamo; emulsionanti: E471, E472b, E477; colorante: estratto di paprica, betacarotene, grassi vegetali raffinati (cocco), fibra vegetale (oligofruttosio), maltodestrine, proteine vegetali (pisello, soia). **Allergeni:** latte e derivati, uova e composti con uova, glutine, soia, frutta a guscio (nocciole, noci, anacardi, arachide, mandorle).

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	673,21 Kj	
	160,09 kcal	8 %
Grassi	2,63 g	4 %
Di cui acidi grassi saturi	1,78 g	9 %
Carboidrati	32,84 g	12 %
Di cui zuccheri	30,85 g	34 %
Fibre	0,49 g	2 %
Proteine	2,05 g	4 %
Sale	0,08 g	1 %

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 è possibile pertanto considerarle trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.			