PE La Qualità prima di tutto		Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001- 2008	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
Prodotto	TORTA DEGUSTANDO		
Codice			
Stato del prodotto	Gelato nocciola, gelato nutella, semifreddo nocciola, biscottino croccante, pan di spagna al cioccolato e copertura di glassa al cioccolato fondente.		

INGREDIENTI:

Latte intero UHT, Nocciole, cacao, emulsionante: E471; aromi; Latte scremato in polvere, maltodestrine, destrosio, stabilizzante: farina di semi di carrube, proteine del latte, Cioccolato in polvere (zucchero, cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, stabilizzante: amido modificato (mais); acidificante: E334; gelificante: E440; conservante: E202; Tuorlo di uovo di gallina (50%), zucchero (50%).olio di girasole biscotti (farina di FRUMENTO, zucchero, sciroppo di glucosio, emulsionante lecitina di SOIA, burro (LATTE), sale) (14%) grassi vegetali parzialmente idrogenati: soia, palma; acqua; olio vegetale (girasole); grasso vegetale (cocco); misto d'uova (tuorlo, uova intere); lattosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; Stabilizzanti: carragenina; aroma; coloranti: caroteni

ALLERGENI: Frutta con guscio, lattosio, uova, latte, proteine del latte; Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; può contenere, soia, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachide, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti

Tabella nutrizionale

rabena natrizionale		
Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1361,54 Kj	
	326,79 kcal	16 %
Grassi	19,18 g	27 %
Di cui acidi grassi saturi	5,18 g	26 %
Carboidrati	32,14 g	12 %
Di cui zuccheri	30,09 g	33 %
Fibre	0,74 g	3 %
Proteine	4,34 g	9 %
Sale	0,07 g	1 %

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	Х		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti derivati	X		
Frutta in guscio e derivati	X		
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.