PE La Qualità prima di tutto		Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001- 2008	
If Tarturo di Domenico Tenna			
SCHEDA TECNICA PRO			
Prodotto	TORTA SETTEVELI		
Codice			
Stato del prodotto	Gelato di Nocciola, semifreddo alla Nocciola, semifreddo Gianduia, Cioccolato ai Cereali, fondente al Cioccolato, pan di spagna al cioccolato e granella di amaretto		

INGREDIENTI: Latte intero UHT, Nocciola, Tuorlo pastorizzato, Cacao, Pan di spagna, destrosio, zucchero, granella nocciole, gianduione. Grassi vegetali idrogenati: soia, palma, grasso vegetale: cocco; sciroppo di glucosio, Emulsionanti: E471, E472b, lecitine, mono e di-gliceridi degli acidi grassi Agenti lievitanti E450 E500; Stab: E464, E410, carragenina, Aroma, Coloranti: caroteni, Soia, PalmOlio di girasole, lattosio, farina di frumento Conservante E202; Cereali Scroky (fiocchi di cereali, riso, frumento, avena, zucchero, estruso di riso, Mandorle; mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine. Amido modificato, mais. Acidificante: E334, Gelificante: E440, 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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	1333,70 Kj	
	319,93 kcal	16 %
Grassi	18,03 g	26 %
Di cui acidi grassi saturi	5,32 g	27 %
Carboidrati	34,22 g	13 %
Di cui zuccheri	26,26 g	29 %
Fibre	1,25 g	5 %
Proteine	4,72 g	9 %
Sale	0,17 g	3 %

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			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti derivati	Х		
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	

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.