



**La Qualità prima di tutto**



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 Pizzot™

### SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Prodotto	<b>BACIO</b>
Codice	
Stato del prodotto	GELATO GUSTO BACIO, SEMIFREDDO BACIO, GRANELLA DI NOCCIOLE E NOCCIOLE INTERE, CON COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti: Latte, Nocciole tostate, cacao, zucchero, destrosio, cereali contenenti glutine, cioccolato in polvere (cacao, zucchero), nocciole caramellate (zucchero, nocciole), pasta di cacao, sciroppo di glucosio, maltodestrine, grassi vegetali (palmisto, palma), amido modificato, latte scremato in polvere, emulsionanti (E477, E471, E472b, E472a), gelificanti (E460, E516, E401, E404), colorante E150c, lecitine di girasole, proteine del latte, concentrato di minerali del latte, cacao magro, lattosio, stabilizzante E450, aromi, aroma naturale di vaniglia, olio di arachide, paste di nocciole, granella di nocciole, granella di cioccolato, burro anidrido, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, panna, uova, tuorlo d'uovo, misto d'uova, mono e digliceridi degli acidi acidi grassi; stabilizzanti: carragenina; coloranti: carotenici; lattosio, grassi vegetali parzialmente idrogenati: soia, palma; acqua; olio vegetale; girasole; grasso vegetale; cocco

### Tabella nutrizionale:

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 grammi di prodotto	% AR per 100 grammi
Energia	1318,44 Kj	
	316,51 kcal	16 %
Grassi	21,07 g	30 %
Di cui acidi grassi saturi	11,09 g	55 %
Carboiodrati	27,39 g	10 %
Di cui zuccheri	25,75 g	29 %
Fibre	2,02 g	8 %
Proteine	4,16 g	8 %
Sale	0,10 g	2 %

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