

		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™		
SCHEMA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	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, gianduia. 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 illinoensis* (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	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	
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.			