



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 Pizzo™

**SHELF LIFE**

18 MESI

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>Prodotto</b>	<b>PANETONE GELATO</b>	<b>Codice EAN</b>
<b>Codice</b>	<b>PANGEL</b>	<b>8033959920626</b>
<b>Stato del prodotto</b>	Gelato cioccolato, gelato nocciola, cuore morbido di cioccolato, semifreddo al torroncino, scaglie di torrone mandorlato il tutto ricoperto da una glassa al cioccolato	

**Panettone** Ingredienti: Panettone (Farina di grano tenero 0, cioccolato, burro, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVA fresche, Lievito naturale (contiene FRUMENTO); Emulsionanti: mono e Digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di zucchero invertito, latte Intero fresco pastorizzato, sale, aromi naturali).

**Ripieno** Latte intero UHT, zucchero, destrosio, tuorlo d'uovo pastorizzato, nocciola, cacao magro, panna, torrone, destrosio, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati (palma, girasole, cocco, cartamo, cotone e riso) mandorle, miele, aromi, latte scremato in polvere, Emulsionanti: E471, E472b, mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (Soia), Alcool, Aromi. Proteine del latte. Stabilizzanti: E466, E410, carragenina. Coloranti: carotene; lattosio. **Allergeni:** Latte e prodotti derivati, lattosio, proteine del latte, nocciola, uova, cereali contenenti glutine, Frutta con guscio, soia, mandorle, arachidi.♦

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

<b>Dichiarazione nutrizionale</b>	<b>Per 100 g.di prodotto</b>	<b>% AR/VNR 100 g</b>
<b>Energia</b>	<b>1345,94 Kj</b>	
	<b>322,04 kcal</b>	<b>16 %</b>
<b>Grassi</b>	<b>14,55 g</b>	<b>21 %</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>8,63 g</b>	<b>43 %</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>41,00 g</b>	<b>15 %</b>
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>28,46 g</b>	<b>32 %</b>
<b>Fibre</b>	<b>0,91 g</b>	<b>4 %</b>
<b>Proteine</b>	<b>5,08 g</b>	<b>10 %</b>
<b>Sale</b>	<b>0,37 g</b>	<b>6 %</b>

**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.