



**SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

Edizione: 01  
Revisione: 00  
Del 12/03/2025

**LINEA/LINE  
Voluttà 1.2**

<b>Gelato gusto/ Ice cream flavor</b>	<b>FIORDILATTE</b>
<b>COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE</b>	GI36
<b>PESO NETTO/NET WEIGHT</b>	1000 g / 2 Lt.
<b>CODICE EAN/ EAN CODE</b>	8034013694583
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT</b>	SAN MARCO GELATI srl Via L. Gambardella, 15-15/A – Molfetta (BA) Zona industriale ASI Incoronata, Foggia (FG)
<b>INGREDIENTI/ INGREDIENTS</b>	<b>LATTE</b> magro reidratato, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di <b>LATTE</b> in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma. Può contenere <b>FRUTTA A GUSCIO, UOVA, GLUTINE, SOIA, ARACHIDI</b>  Rehydrated skimmed <b>MILK</b> , sugar, coconut oil, glucose syrup, <b>WHEY</b> powder, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: sodium alginate, locust bean gum, flavor. It can contain <b>NUTS, EGGS, GLUTEN, SOY, ARACHIDS</b>
<b>IMBALLO E PALETTIZZAZIONE / PACKAGING AND PALLETIZATION</b>	
<b>INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELLING INDICATIONS</b>	
<b>DIMENSIONE VASCHETTA / TRAY SIZE</b>	24(l)X15,5(p)X9,5(h) cm
<b>DIM. PER UNITA' DI VENDITA (4 PZ) /SIZE PER SALES UNIT (4 PZ)</b>	24(l)X31(p) X18,50(h)cm
<b>PESO NETTO PER UNITA' DI VENDITA /NET WEIGHT PER SALES UNIT</b>	4PZ X 1000g (4000g)

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche per mantenere o migliorare la qualità del prodotto stesso.



## SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 00  
Del 12/03/2025

### LINEA/LINE *Voluttà l.2*

<b>PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA /GROSS WEIGHT PER SALES UNIT</b>	4328 g
<b>PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZATION</b>	Pedana Epal 80x120x14 cm. 9 strati per 11 unità di vendita. 9 layers for 11 sales units. Totale/ total 99 U.V. Altezza pedana: 185 cm/ Platform height: 185 cm
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ MODE OF PRESERVATION</b>	Conservare il prodotto nel congelatore a temperatura non superiore a -18°C. Non ricongelare una volta scongelato. 24 mesi se correttamente conservato. Store the product in the freezer at a temperature not exceeding -18°C. Do not refreeze once thawed. 24 months if properly stored

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Average nutritional values per 100 g of product

<b>Valore energetico /Energy</b>	<b>780 Kj/186 Kcal</b>
<b>Grassi/ Fats</b>	<b>9 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids</b>	<b>8,2 g</b>
<b>Carboidrati/ Carbohydrates</b>	<b>23 g</b>
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	<b>21 g</b>
<b>Proteine/ Proteins</b>	<b>2,7 g</b>
<b>Fibre/fibers</b>	<b>0,1 g</b>
<b>Sale/ Salt</b>	<b>0,15 g</b>

<b>Parametro Microbiologici/ Microbiological Parameter</b>	<b>Limite di legge / Valore guida Legal limit / Guide value</b>	<b>Metodo di prova/ Test method</b>
Carica batterica totale	< 500.000 ufc / g	ISO 13559:2002
Enterobacteriaceae	< 100 ufc / g	ISO 21528-2:2004
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc / g	UNI EN ISO 6888-2:2004
Escherichia Coli	< 10 ufc / g	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	Ass./25 g	UNI EN ISO 6579:2008
L. Monocytogenes	Ass./25 g	ISO 11290-1:1996/Amd. 1:2004 (E)
Conta di Lieviti	< 100 ufc / g	ISO 21527-1:2008
Conta di Muffe	< 50 ufc / g	ISO 21527-1:2008

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche per mantenere o migliorare la qualità del prodotto stesso.



**SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

**LINEA/LINE**  
***Voluttà 1.2***

Edizione: 01  
Revisione: 00  
Del 12/03/2025

**Le nostre certificazioni Aziendali/ Our Company Certifications:**

