



**SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

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

**LINEA /LINE  
*Voluttà SPECIAL***

**CASSATA SICILIANA**

**Gelato gusto ricotta e pistacchio, variegato al gusto cacao, con granella di mandorla, pepite al cioccolato fondente e macedonia di frutta candita**

**Ricotta and pistachio flavoured ice cream, cocoa flavoured variegated, with almond grains, dark chocolate chips and candied fruit salad**

<b>COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE</b>	GI34
<b>PESO NETTO/ NET WEIGHT</b>	1000 g / 2 L
<b>CODICE EAN/ EAN CODE</b>	8034013694248
<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, variegatura al gusto cacao 6% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cacao magro in polvere 6%, <b>LATTE</b> magro in polvere, gelificante: agar), <b>RICOTTA</b> zuccherata 3% ( <b>RICOTTA</b> di pecora 67% (siero di <b>LATTE</b> di pecora, <b>LATTE</b> di pecora), zucchero 33%), sciroppo di glucosio, siero di <b>LATTE</b> in polvere, pasta di <b>PISTACCHIO</b> 1%, pepite al cioccolato fondente 0,7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di <b>SOIA</b> , aroma naturale di vaniglia), macedonia di frutta candita 0,7% (zucca, scorze di arance, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, coloranti: rosso cocciniglia, concentrato di cartamo e limone, blu brillante), granella di <b>MANDORLA</b> 0,4%, emulsionanti: mono- e
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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: 01  
Del 12/03/ 2025

### LINEA /LINE *Voluttà SPECIAL*

digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube; aromi, sale, colorante: clorofillina rameica e curcumina.

Può contenere altra **FRUTTA A GUSCIO, UOVA, GLUTINE, ARACHIDI.**

Rehydrated low-fat **MILK**, sugar, coconut oil, cocoa-flavored variegation 6% (glucose syrup, water, sugar, low-fat cocoa powder 6%, low-fat **MILK** powder, gelling agent: agar), sweetened **RICOTTA** 3% (sheep's **RICOTTA** 67% (sheep's **MILK** whey, sheep's **MILK**), sugar 33%), glucose syrup, whey powder, **PISTACHO** paste 1%, dark chocolate nuggets 0.7% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla flavor), candied fruit salad 0.7% (pumpkin, orange peel, glucose-fructose syrup, sucrose, acidity regulator: citric acid, colorings: cochineal red, safflower and lemon concentrate, bright blue), **ALMOND** grain 0.4%, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: sodium alginate, locust bean gum; flavorings, salt, coloring: copper chlorophyllin and curcumin.

It can contain other **NUTS, EGGS, GLUTEN, PEANUTS.**

### IMBALLO E PALETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION

<b>INDICAZIONE ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELING INDICATION</b>	
<b>DIMENSIONE VASCHETTA/ TRAY SIZE</b>	24(l)X15,5(p)X9,5(h) cm
<b>DIM. PER UNITA' DI VENDITA (4PZ)/ 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

### LINEA /LINE *Voluttà SPECIAL*

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

<b>PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA/ GROSS WEIGHT PER SALES UNIT</b>	4320 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
-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Average nutritional values per 100 g of product</b>	
<b>Valore energetico / Energy</b>	<b>807 kJ /192 Kcal</b>
<b>Grassi/ Fats</b>	<b>8,4 g</b>
<b>di cui saturi/ of which saturated fatty acids</b>	<b>7 g</b>
<b>Carboidrati/ Carbohydrates</b>	<b>26 g</b>
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	<b>22 g</b>
<b>Proteine/ Proteins</b>	<b>2,2 g</b>
<b>Sale/ Salt</b>	<b>0,1 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	ISO11290-1:1996/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.



**SCHEMA TECNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

**LINEA /LINE  
*Voluttà SPECIAL***

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

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

