



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA /LINE *Voluttà SPECIAL*

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

SETTEVELI CACAO

Gelato gusto cacao e nocciola, variegato al gusto cacao con granella di nocciola e pepite al cioccolato fondente
Cocoa and hazelnut flavoured ice cream, cocoa flavoured variegated with chopped hazelnuts and dark chocolate chips

COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE	GI33
PESO NETTO/ NET WEIGHT	1000 g / 2 L.
CODICE EAN/ EAN CODE	8034013694255
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT	SAN MARCO GELATI srl Via L. Gambardella, 15-15/A – Molfetta (BA) Zona industriale ASI Incoronata, Foggia (FG)
INGREDIENTI/ INGREDIENTS	<p>LATTE magro reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, variegatura al gusto cacao 6% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cacao magro in polvere 6%, LATTE magro in polvere, gelificante: agar), siero di LATTE in polvere, cacao magro in polvere 2%, pasta di NOCCIOLA 1,4%, cioccolato fondente 1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA, estratto di vaniglia), pepite al cioccolato fondente 0,7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA, aroma naturale di vaniglia), granella di NOCCIOLA 0,7%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube; aroma.</p> <p>Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, UOVA, GLUTINE, ARACHIDI</p> <p>Rehydrated low-fat MILK, sugar, glucose syrup, coconut oil, cocoa-flavored variegation 6% (glucose syrup, water, sugar, low-fat cocoa powder 6%, low-fat MILK powder, gelling agent: agar), WHEY powder, low-fat cocoa powder 2%, HAZELNUT paste 1.4%, dark</p>



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA /LINE *Voluttà SPECIAL*

Edizione: 01

Revisione: 01

del 12/03/2025

	<p>chocolate 1% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract), dark chocolate nuggets 0.7% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavor), HAZELNUT crumbs 0.7%, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; stabilizers: sodium alginate, locust bean gum; flavor. It can contain other NUTS, EGGS, GLUTEN, PEANUTS.</p>
--	--

IMBALLO E PALETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELING INDICATION	
DIMENSIONE VASCHETTA// TRAY SIZE	24(l)X15,5(p)X9,5(h) cm
DIM. PER UNITA' DI VENDITA (4 PZ)/ SIZE PER SALES UNIT (4 PZ)	24(l)X31(p) X18,50(h)cm
PESO NETTO PER UNITA' DI VENDITA/ NET WEIGHT PER SALES UNIT	4PZ X 1000g (4000g)
PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA/ GROSS WEIGHT PER SALES UNIT	4320 g
PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZATION	Pedana Epal 80x120x14 cm. 9 strati per 11 unità di vendita. Totale 99 U.V. Altezza pedana: 180 cm Epal platform 80x120x14 cm. 9 layers for 11 sales units. Total 99 U.V. Footboard height: 180 cm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ MODE OF PRESERVATION	<p>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</p>
---	--



SCHEDA TECNICA

Linea Voluttà L.2

Edizione: 01
Revisione: 00
Del 17/11/2023

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

Valore energetico/ Energy	822 kJ /188 Kcal
Grassi/ Fats	8,9 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	6,8 g
Carboidrati/ Carbohydrates	26 g
di cui zuccheri/ of which sugars	21 g
Proteine/ Proteins	2,5 g
Sale/Salt	0,1 g

Parametro Microbiologici/ Microbiological Parameter	Limite di legge / Valore guida/ Legal limit / Guide value	Metodo di prova/ Test method
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

Le nostre certificazioni Aziendali/ Our Company Certifications

