



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

LINEA /LINE
Voluttà SPECIAL

Edizione: 01

Revisione: 03

Del 12/03/2025

SETTEVELI PISTACCHIO

**Gelato gusto panna e pistacchio, variegato al gusto cacao, con granella di pistacchio e pepite al cioccolato fondente
Cream and pistachio flavoured ice cream, cocoa flavoured variegated, with pistachio grains and dark chocolate chips**

COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE	GI32
PESO NETTO/ NET WEIGHT	1000 g / 2 L.
CODICE EAN/ EAN CODE	8034013694231
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, pasta di PISTACCHIO 1%, pepite al cioccolato fondente 0,7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA, estratto naturale 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 PISTACCHIO 0,7%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube; aromi, sale, colorante: clorofillina rameica e curcumina.</p> <p>Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, UOVA, GLUTINE, ARACHIDI</p> <p>Rehydrated skimmed MILK, sugar, glucose syrup, coconut oil, cocoa flavoured variegation 6% (glucose syrup, water, sugar, skimmed cocoa powder 6%, skimmed MILK powder, gelling agent: agar), whey powder, PISTACHIO paste 1%, dark chocolate chips 0.7% (cocoa paste,</p>



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA /LINE *Voluttà SPECIAL*

Edizione: 01

Revisione: 03

Del 12/03/2025

sugar, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithins, natural vanilla extract), dark chocolate chips 0.7% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithins, natural vanilla flavour), **PISTACHIO** grains 0.7%, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; stabilizers: sodium alginate, carob seed flour; flavourings, salt, colouring: copper chlorophyllin and curcumin.

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

IMBALLO E PALETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELLING INDICATIONS



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

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.



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	804 kJ /192 Kcal
Grassi/ Fats	8,6 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	7 g
Carboidrati/ Carbohydrates	26 g
di cui zuccheri/ of which sugars	21 g
Proteine/ Proteins	2,3 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

