



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA/LINE
Coni Gelato
Ice Cream Cones

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

CONO STRACCIATELLA

**Cono panna, copertura con cacao magro e granella grezza da
“Cioccolato di Modica IGP” 100%
Stracciatella Cone: Milk cream ice-cream, low-fat cocoa
coating, with “cioccolato di Modica IGP” 100% grains**

COD. PRODOTTO/PRODUCT CODE	CS52
PESO NETTO/ NET WEIGHT	75 g
CODICE EAN/ EAN CODE	8034013694545
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT	SAN MARCO GELATI srl – Via L. Gambardella, 15-15/A – Molfetta (BA)
INGREDIENTI/ INGREDIENTS	<p>LATTE magro reidratato, 15% cialda (Farina di GRANO, zucchero, olio di cocco, lecitina di SOIA, sale, zucchero caramellato), 12% copertura con cacao magro (olio di cocco, zucchero, cacao magro al 10/12% di burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, vanillina), zucchero, 5% granella grezza da “cioccolato di Modica IGP” 100% (pasta amara di cacao 60%, zucchero), olio di cocco, sciroppo di glucosio, 3,5% PANNA fresca Italiana, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrubo, alginato di sodio, gomma di guar; aroma. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SENAPE, ARACHIDI.</p> <p>Rehydrated skimmed MILK, 15% wafer cone (WHEAT flour, sugar, coconut oil, emulsifier: SOY lecithin, salt, caramelized sugar), 12% low-fat cocoa coating (coconut oil, sugar,</p>



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA/LINE *Coni Gelato* *Ice Cream Cones*

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

	10/12% low-fat cocoa butter, SOY lecithin emulsifier, vanillin), sugar, “cioccolato di Modica IGP” 5% grains (bitter cocoa paste 60%, sugar), coconut oil, glucose syrup, 3,5% fresh Italian MILK cream, WHEY powder, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: locust bean gum, sodium alginate, guar gum; flavoring. It can contain NUTS, MUSTARD, PEANUTS, EGGS.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IMBALLO E PALETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE	
DIMENSIONE ASTUCCIO/ CASE SIZE	20,5(l) X 16(p) X 5,8 (h) cm
DIMEN. PER UNITA' DI VENDITA (6 PZ)/ SIZE FOR SALES UNIT (6PZ)	41 (l) X 16 (p) X 17,4 (h) cm
PESO NETTO ASTUCCIO/ NET CASE WEIGHT	5PZ X 75g (375g)
PESO NETTO PER UNITA' DI VEN. (6PZ)/ NET WEIGHT FOR SALES UNIT (6PZ)	2250 g
PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA/GROSS WEIGHT PER SALES UNIT	2490 g
PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZATION	Pedana Epal 80x120x14 cm. 8 strati per 14 unità di vendita. Totale 112 U.V. Altezza pedana: 180 cm Epal platform 80x120x14 cm. 8 layers for 14 sales units. Total 112 U.V. Footboard height: 180 cm



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LINEA/LINE *Coni Gelato* *Ice Cream Cones*

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

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.
-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Average nutritional values per 100 g of product	
Valore energetico/Energy	190 Kcal / 794 KJ
Grassi/Fats	11 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	7 g
Carboidrati/Carbohydrates	20 g
di cui zuccheri/of which sugars	18 g
Proteine/Proteins	2,5 g
Fibre/Fibers	0,6 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



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

LINEA/LINE
Coni Gelato
Ice Cream Cones

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

Le nostre certificazioni Aziendali/ Our Corporate Certifications:

