



**SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 12/02/2025

**LINEA/LINE**  
***Stecco Gelato***  
***Ice cream stick***

**STECCO AL CAFFÈ'**

**Gelato al caffè variegato al caffè ricoperto con cioccolato al latte e decorato con granella di biscotto**

**COFFEE STICK**

**Coffee ice cream with coffee swirls, covered with milk chocolate and decorated with biscuit crumbs**

<b>CODICE PRODOTTO /PRODUCT CODE:</b>	SS80
<b>PESO NETTO/ NET WEIGHT:</b>	38 g
<b>CODICE EAN/ EAN CODE:</b>	8034013694491
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT :</b>	SAN MARCO GELATI srl Via L. Gambardella, 15-15/A – Molfetta (BA)
<b>INGREDIENTI/ INGREDIENTS :</b>	<p>Cioccolato al latte 37% (zucchero, burro di cacao, <b>LATTE</b> intero in polvere, pasta di cacao, <b>BURRO</b> anidro, emulsionante: lecitine di SOIA, aroma naturale di vaniglia), <b>LATTE</b> magro reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, granella di biscotto 3,5% (amido di mais, zucchero, farina di riso, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, <b>BURRO</b>, carbonato acido di sodio, aromi naturali), siero di <b>LATTE</b> in polvere, <b>PANNA</b> fresca 1%, caffè in polvere 0,5%, emulsionanti: mono digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma, agente gelificante: agar.</p> <p>Può contenere <b>FRUTTA A GUSCIO,UOVA, GLUTINE, ARACHIDI, SEN APE.</b></p>

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: 02  
Del 12/02/2025

**LINEA/LINE**  
***Stecco Gelato***  
***Ice cream stick***

**Milk** chocolate 37% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa paste, anhydrous **BUTTER**, emulsifier: **SOY** lecithins, natural vanilla flavor), rehydrated skimmed **MILK**, sugar, glucose syrup, coconut oil, biscuit grains 3.5% (corn starch, sugar, rice flour, glucose syrup, sunflower seed oil, **BUTTER**, sodium hydrogen carbonate, natural flavors), **MILK** whey powder, fresh **CREAM** 1%, coffee powder 0.5%, emulsifiers: mono diglycerides of fatty acids, stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, flavoring, gelling agent: agar.

It can contain  
**NUTS,EGGS,GLUTEN,PEANUTS,MUSTA  
RD.**

**IMBALLO E PALETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION**

<b>INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELLING INDICATIONS</b>	
<b>DIMENSIONE ASTUCCIO/CASE SIZE</b>	23(l) X 16,4 (p) X 3,7(h) cm
<b>DIMEN. PER UNITA' DI VENDITA (8 PZ)/ SIZE FOR SALES UNIT (8PCS)</b>	46(l) X 16,4 (p) X 14.8(h) cm
<b>PESO NETTO ASTUCCIO/ NET CASE WEIGHT</b>	8PZ X 38g (304g)
<b>PESO NETTO PER UNITA' DI VEN. (8PZ)/ NET WEIGHT FOR SALES UNIT (8PCS)</b>	1824g
<b>PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA/ GROSS WEIGHT PER SALES UNIT</b>	2144g
<b>PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION</b>	Pedana Epal 80x120x14 cm. 9 strati per 14 unità di vendita. Totale U.V. 126 Altezza pedana: 180 cm

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**  
***Stecco Gelato***  
***Ice cream stick***

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 12/02/2025

	Epal platform 80x120x14 cm. 9 layers for 14 sales units. Total U.V. 126 Platform height: 180 cm
--	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE AND USE CONDITIONS :</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 higher than -18°C. Do not refreeze after defrosting. For better tasting, it is recommend to let the ice-cream portions to be consumed for a few minutes at room temperature.
--	--

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> <b>Average nutritional values per 100 g of product</b>	
<b>Valore energetico / Energy</b>	<b>1473kJ/353 kcal</b>
<b>Grassi/ fats</b>	<b>21 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids</b>	<b>14 g</b>
<b>Carboidrati/ Carbohydrates</b>	<b>36 g</b>
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	<b>32 g</b>
<b>Proteine/ Proteins</b>	<b>4,5 g</b>
<b>Sale/ Salt</b>	<b>0,12 g</b>

<b>Parametro Microbiologici/ Parameter Microbiological</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.**

	<p style="text-align: center;"><b>SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LINEA/LINE</b> <i>Stecco Gelato</i> <i>Ice cream stick</i></p>	<p style="text-align: right;">Edizione: 01 Revisione: 02 Del 12/02/2025</p>
---	--	---

**Le nostre certificazioni Aziendali / Our Corporate Certification:**

