



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

LINEA/LINE
Voluttà SPECIAL

Edizione: 01
Revisione: 03
Del 11/04/2025

MON AMOUR

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

COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE	GI35
PESO NETTO/NET WEIGHT	1000 g / 2 Lt.
CODICE EAN/ EAN CODE	8034013694293
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 gianduia 6% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cacao magro in polvere 4%, LATTE magro in polvere, pasta di NOCCIOLA 3%, gelificante: agar, aromi), siero di LATTE in polvere, cacao magro in polvere 2%, pasta di NOCCIOLA 1,5 %, 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 FRUTTA A GUSCIO, UOVA, GLUTINE, ARACHIDI</p>



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01
Revisione: 03
Del 11/04/2025

LINEA/LINE *Voluttà SPECIAL*

Rehydrated low-fat **MILK**, sugar, glucose syrup, coconut oil, gianduia-flavored variegation 6% (glucose syrup, water, sugar, low-fat cocoa powder 4%, low-fat **MILK** powder, hazelnut paste 3%, gelling agent: agar, flavoring), whey powder, low-fat cocoa powder 2%, hazelnut paste 1.5%, dark chocolate 1% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithins, vanilla extract), dark chocolate nuggets 0.7% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithins, natural vanilla flavor), **HAZELNUT** crumbs 0.7%, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; stabilizers: sodium alginate, carob seed flour; flavor.
It can contain **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. 9 layers for 11 sales units. Totale/ total 99 U.V. Altezza pedana: 185 cm/ Platform height: 185 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

Edizione: 01
Revisione: 03
Del 11/04/2025

LINEA/LINE *Voluttà SPECIAL*

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	849 KJ /203 Kcal
Grassi/ Fats	9,7 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	7,5 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	ISO 11290-1:1996/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:



L'azienda garantisce la qualità del prodotto stesso.

riservarsi di adottare eventuali modi



are la
Pagina 3