



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

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

**LINEA/LINE**  
*Multipack*

## SPACIAL PACK GIOIOSO

**10 pezzi mini cono gelato al gusto panna(50g) , 10 pezzi di gelato al gusto panna e cacao racchiuso tra due biscotti(50g), 5 pezzi di mini stecchi gelato con copertura con cioccolato al latte e granella di mandorla(36g), 5 pezzi di mini stecchi gelato con copertura al cioccolato bianco e granella di mandorla(36g)**

**10 pieces of mini ice cream cone with cream flavour (50g), 10 pieces of cream and cocoa flavoured ice cream enclosed between two biscuits (50g), 5 pieces of mini ice cream sticks with milk chocolate coating and almond grains (36g), 5 pieces of mini ice cream sticks with white chocolate coating and almond grains (36g)**

<b>CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE</b>	CM89
<b>CODICE EAN/ EAN CODE</b>	8034013693890
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT</b>	SAN MARCO GELATI srl A: Via L. Gambardella, 15-15/A– Molfetta (BA) B: Zona Industriale ASI Incoronata, Foggia (FG)
<b>INGREDIENTI/ INGREDIENTS</b>	<b>MINI STECCHI GELATO, COPERATURA CON CIOCCOLATO AL LATTE, GRANELLA DI MANDORLA:</b> <b>LATTE</b> magro reidratato, copertura di cioccolato al <b>LATTE</b> 25% (zucchero, burro di cacao, <b>LATTE</b> intero in polvere, pasta di cacao, <b>BURRO</b> anidro, emulsionante: lecitine di <b>SOIA</b> , aroma naturale di vaniglia), zucchero, pezzetti di <b>MANDORLA</b> 5%, olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di

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 *Multipack*

**LATTE** in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma colorante: caroteni, baccello di vaniglia 0,001%.

### **MINI ICE CREAM STICKS, MILK CHOCOLATE COVERING, ALMOND CRACKLES:**

Rehydrated skimmed **MILK**, **MILK** chocolate covering 25% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa paste, anhydrous **BUTTER**, emulsifier: **SOY** lecithins, natural vanilla flavouring), sugar, **ALMOND** pieces 5%, coconut oil, glucose syrup, **MILK** whey powder, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, colouring flavouring: carotenes, vanilla pod 0.001%.

### **MINI STECCHI GELATO CON COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI MANDORLA:**

**LATTE** magro reidratato, copertura di cioccolato bianco 26% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitine di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, pezzetti di **MANDORLA** 5%, olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma, colorante: caroteni, baccello di vaniglia 0,001%.

### **MINI ICE CREAM STICKS WITH WHITE CHOCOLATE COVERING AND ALMOND CHIPS:**

Rehydrated skimmed **MILK**, white chocolate covering 26% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, emulsifier: **SOY** lecithins,



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

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

## LINEA/LINE *Multipack*

natural vanilla flavouring), sugar, **ALMOND** pieces 5%, coconut oil, glucose syrup, **WHEY** powder, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, flavouring, colouring: carotenes, vanilla pod 0.001%.

**MINI CONI GELATO AL GUSTO PANNA, RICOPERTO CON CACAO MAGRO, GRANELLA DI NOCCIOLE E MERINGA:** LATTE magro reidratato, cialda 16% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitine di **SOIA**, sale, zucchero caramellato), copertura con cacao magro 12% (olio di cocco, zucchero, cacao magro 12,5%, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi), zucchero, olio dicoccosciroppo di glucosio, **PANNA** fresca italiana 3,5%, siero di **LATTE** in polvere, granella di **NOCCIOLE** Tostate 3%, meringa 1% (zucchero, farina di **GRANO**, olio di cocco, sciroppo di glucosio, albume d'**UOVO**) emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma.

**MINI ICE CREAM CONES WITH CREAM FLAVOUR, COVERED WITH LOW REDUCED COCOA, HAZELNUT CRACKLES AND MERINGUE:** Rehydrated low-fat **MILK**, wafer 16% (**WHEAT** flour, sugar, coconut oil, emulsifier: **SOY** lecithin, salt, caramelized sugar), covered with low-fat cocoa 12% (coconut oil, sugar, low-fat cocoa 12.5%, emulsifier: **SOY** lecithin, flavourings), sugar, coconut oil, glucose syrup, fresh Italian **CREAM** 3.5%, **WHEY** powder, chopped **HAZELNUTS** Toasted 3%, meringue 1% (sugar, **WHEAT** flour, coconut oil, glucose syrup, **EGG** white)



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

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

## LINEA/LINE *Multipack*

emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: alginate of sodium, carob seed flour, flavouring.

### **GELATO AL GUSTO PANNA E CACAO RACCHIUSO TRA DUE BISCOTTI:**

biscotto 46% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, oli vegetali (cocco e girasole), sciroppo di glucosio, siero di **LATTE** magro reidratato, zucchero, olio di cocco, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio e carbonato acido di ammonio, sale, aromi naturali), **LATTE** magro reidratato, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di **LATTE** in polvere, cacao magro in polvere 1%, emulsionanti: mono digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma.

### **CREAM AND COCOA FLAVOURED ICE CREAM ENCLOSED BETWEEN TWO BISCUITS:**

biscuit 46% (**WHEAT** flour, sugar, vegetable oils (coconut and sunflower), glucose syrup, rehydrated skimmed **MILK WHEY**, sugar, coconut oil, raising agents: sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate, salt, natural flavours), rehydrated skimmed **MILK**, sugar, coconut oil, glucose syrup, **MILK WHEY** powder, skimmed cocoa powder 1%, emulsifiers: mono diglycerides of fatty acids; stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, flavouring

Può contenere altra **FRUTTA A  
GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE.**

It can contain other **NUTS, PEANUTS,  
MUSTARD.**



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

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

## LINEA/LINE *Multipack*

### IMBALLO E PALLETTIZZAZIONE/ PACKING AND PALLETIZATION

**INDICAZIONE ETICHETTATURA  
AMBIENTALE/  
ENVIRONMENTAL LABELLING  
INDICATION**



**DIMENSIONE ASTUCCIO/ CASE SIZE**

26(l) X 12,5 (p) X 3,7(h) cm

**PESO NETTO PER UNITA' DI VENDITA/  
NET WEIGHT PER SALES UNIT**

1360 g

**PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA//  
GROSS WEIGHT PER SALES UNIT**

1410 g

**PESO NETTO ASTUCCIO/  
CASE NET WEIGHT**

Coni 10 x 50g  
Biscotti 10 x 50g  
Stecchi mandorlati al latte 5 x 36 g  
Stecchi mandorlati bianchi 5 x 36g

**PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZATION**

Pedana Epal 80x120x14 cm.  
12 strati per 18 unità di vendita.  
Totale U.V. 216  
Altezza pedana: 180 cm  
Epal platform 80x120x14 cm. 12 layers for 18 sales units.  
Total U.V. 216  
Platform 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.  
Per una migliore degustazione del gelato consigliamo di lasciare le porzioni che si intendono consumare, per qualche minuto a temperatura ambiente.  
24 mesi se correttamente conservato.

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 *Multipack*

Store the product in the freezer at a temperature no higher than -18°C.  
Do not refreeze once thawed.  
For a better tasting of the ice cream we recommend leaving the portions you intend to consume for a few minutes at room temperature.  
24 months if stored correctly.

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

Energia/ Energy	1220kJ/289 kcal
Grassi/ fats	14 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	9 g
Carboidrati/ Carbohydrates	36 g
di cui zuccheri/ of which sugars	23 g
Proteine/ Proteins	5 g
Sale /Salt	0,17 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

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**  
*Multipack*

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

## Le nostre certificazioni Aziendali/ Our Company Certifications

