



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 10/04/2025

**LINEA/LINE**  
*Multipack*

## SPACIAL PACK GRANDIOSO

**6 pezzi cono gelato al gusto panna**

**6 pezzi di gelato al gusto panna, cacao e zabaione racchiuso  
tra due biscotti**

**8 pezzi di stecchi gelato con copertura al cacao magro**

**6 pieces of cream flavored ice cream cone**

**6 pieces of cream, cocoa and zabaglione flavored ice cream  
enclosed between two biscuits**

**8 pieces of ice cream sticks with low-fat cocoa coating**

<b>CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE</b>	CM87
<b>CODICE EAN/ EAN CODE</b>	8034013694989
<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>Cono gelato panna:</b> <b>LATTE</b> magro reidratato, cialda 16% (farina di <b>FRUMENTO</b> , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitine di <b>SOIA</b> , sale, zucchero caramellato), copertura con cacao magro 12% (olio di cocco, zucchero, cacao magro 12,5%, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , aromi), zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, <b>PANNA</b> fresca Italiana 3,5%, siero di <b>LATTE</b> in polvere, granella di <b>NOCCIOLE</b> tostate 3%, meringa 1% (zucchero, farina di <b>GRANO</b> , olio di cocco, sciroppo di glucosio, albume d' <b>UOVO</b> ) emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aroma.



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 10/04/2025

## LINEA/LINE *Multipack*

Rehydrated skimmed **MILK**, wafer 16% (**WHEAT** flour, sugar, coconut oil, emulsifier: **SOY** lecithin, salt, caramelized sugar), fat-reduced cocoa coating 12% (coconut oil, sugar, fat-reduced cocoa 12.5%, emulsifier: **SOY** lecithin, flavorings), sugar, coconut oil, glucose syrup, fresh Italian **CREAM** 3.5%, **WHEY** powder, toasted **HAZELNUT** grains 3%, meringue 1% (sugar, **WHEAT** flour, coconut oil, glucose syrup, **EGG** white), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, flavoring.

### **Biscotto trigusto:**

biscotto 47% (farina di **GRANO** tenero tipo "0", zucchero, oli di cocco e girasole, sciroppo di glucosio, malto d'**ORZO**, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, sale e aroma naturale), **LATTE** magro reidratato, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di **LATTE** in polvere, cacao magro in polvere 0,7%, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, tuorlo d'**UOVO** 0,3%, vino marsala 0,2%, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, aromi, colorante: curcumina.

biscuit 47% (soft **WHEAT** flour type "0", sugar, coconut and sunflower oils, glucose syrup, **BARLEY** malt, raising agents: sodium bicarbonate, ammonium bicarbonate, salt and natural flavouring), rehydrated skimmed **MILK**, sugar, coconut oil, glucose syrup, whey powder, skimmed cocoa powder 0.7%, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, **EGG** yolk 0.3%, Marsala wine 0.2%, stabilizers: sodium alginate, carob seed flour, flavourings, colouring: curcumin.



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 10/04/2025

## LINEA/LINE *Multipack*

### Stecco gelato:

**LATTE** magro reidratato, copertura con cacao magro 20% (olio di cocco, zucchero, cacao magro, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi), zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; cacao magro in polvere, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, gomma di guar, aroma.

Rehydrated skimmed **MILK**, 20% skimmed cocoa coating (coconut oil, sugar, skimmed cocoa, emulsifier: **SOY** lecithin, flavourings), sugar, glucose syrup, coconut oil, **WHEY** powder, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; skimmed cocoa powder, stabilizers: carob seed flour, sodium alginate, guar gum, flavouring.

Può contenere altra **FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI, SOLFITI.**

It can contain **other NUTS, PEANUTS, SULPHITES**



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 10/04/2025

## LINEA/LINE *Multipack*

### IMBALLO E PALLETTIZZAZIONE/ PACKING AND PALLETIZATION

**INDICAZIONE ETICHETTATURA  
AMBIENTALE/  
ENVIRONMENTAL LABELLING  
INDICATION**



**DIMENSIONE ASTUCCIO/ CASE SIZE**

23,5(l) X 15,5 (p) X 15,5(h) cm

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

1330 g

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

1430 g

**PESO NETTO ASTUCCIO/  
CASE NET WEIGHT**

Coni 6 x 75g  
Biscotti 6 x 80g  
Stecchi gelato 8 x 50 g

**PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZATION**

Pedana Epal 80x120x14 cm.  
11 strati per 23 unità di vendita.  
Totale U.V. 253  
Altezza pedana: 180 cm  
  
Epal platform 80x120x14 cm. 11 layers for 23 sales units.  
Total U.V. 253  
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 10/04/2025

## 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

	CONO PANNA	BISCOTTO TRIGUSTO	STECCO RICOPERTO
Energia/ Energy	1184kJ/ 283kcal	1253kJ/ 300kcal	1424kJ/ 343kcal
Grassi/ fats	14g	8,5g	25g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	11g	6,7g	23g
Carboidrati/ Carbohydrates	34g	49g	27g
di cui zuccheri/ of which sugars	24g	22g	25g
Proteine/ Proteins	4,2g	4,8g	2,5g
Fibre /Fiber	1,3g	0,3g	0,5g
Sale/Salt	0,17g	0,25g	0,15g



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Edizione: 01  
Revisione: 02  
Del 10/04/2025

## LINEA/LINE *Multipack*

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

