



**DA TECNICA TECHNICAL  
DATA SHEET**

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

**LINEA/LINE  
STECCHI  
STICKS**

**MIX STECCHI – I MINI**  
**8 gelati al gusto vaniglia :**  
**2 ricoperti di cioccolato fondente**  
**2 ricoperti cioccolato al latte**  
**2 ricoperti cioccolato bianco**  
**2 ricoperti cioccolato al latte e pezzetti di mandorla**  
**8 vanilla flavored ice creams:**  
**2 covered in dark chocolate**  
**2 covered in milk chocolate**  
**2 covered in white chocolate**  
**2 covered in milk chocolate and almond pieces**

<b>COD. PRODOTTO/ PRODUCT CODE</b>	SS83
<b>PESO NETTO/NET WEIGHT</b>	36 g
<b>CODICE EAN/EAN CODE</b>	8034013694569
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ MANUFACTURING PLANT</b>	SAN MARCO GELATI srl Via L. Gambardella, 15-15/A – Molfetta (BA)
<b>INGREDIENTI/ INGREDIENTS</b>	<b>MINI STECCO GELATO ALLA VANIGLIA RICOPERTO CON CIOCCOLATO FONDENTE:</b> <b>LATTE</b> magro reidratato,cioccolato fondente 25%(pasta di cacao,zucchero,burro di cacao,emulsionante:lecitina di <b>SOIA</b> ,estratto naturale di vaniglia),zucchero,olio di cocco,sciroppo di glucosio,siero di <b>LATTE</b> in polvere,emulsionante:mono-e digliceridi degli acidi grassi;stabilizzanti:farina di semi di carrube,alginato di sodio,aroma,bacche di



**DA TECNICA TECHNICAL  
DATA SHEET**

**LINEA/LINE  
STECCHI  
STICKS**

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

vaniglia 0,001%,colorante:beta carotene.

**MINI VANILLA ICE CREAM STICK  
COVERED WITH DARK CHOCOLATE:**

rehydrated skimmed **MILK**, dark chocolate 25% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla extract), sugar, coconut oil, glucose syrup, **WHEY** powder, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seed flour, sodium alginate, flavoring, vanilla beans 0.001%, coloring: beta carotene.

**MINI STECCO GELATO ALLA  
VANIGLIA RICOPERTO CON  
CIOCCOLATO AL LATTE:**

**LATTE** magro reidratato,cioccolato al latte 25%(zucchero,burro di cacao,**LATTE** intero in polvere,pasta di cacao,**BURRO** vaccino anidro,emulsionante:lecitina di **SOIA**,estratto naturale di vaniglia),zucchero,olio di cocco,sciropo di glucosio,siero di **LATTE** in polvere,emulsionante:mono-e digliceridi degli acidi grassi;stabilizzanti:farina di semi di carrube,alginato di sodio,aroma,bacche di vaniglia 0,001%,colorante:beta carotene.

**MINI VANILLA ICE CREAM STICK  
COVERED WITH MILK CHOCOLATE:**

rehydrated skimmed **MILK**, milk chocolate 25% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa paste, anhydrous cow's **BUTTER**, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla extract), sugar, coconut oil, glucose syrup, **MILK** whey powder, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seed flour, sodium alginate, flavoring, vanilla beans 0.001%, coloring: beta carotene.



**DA TECNICA TECHNICAL  
DATA SHEET**

**LINEA/LINE  
STECCHI  
STICKS**

Edizione: 01

Revisione: 05

Del 22/03/2025

**MINI STECCO GELATO ALLA  
VANIGLIA RICOPERTO CON  
CIOCCOLATO BIANCO:**

**LATTE** magro reidratato,cioccolato bianco 25%(zucchero,burro di cacao,**LATTE** intero in polvere,emulsionante:lecitina di **SOIA**,estratto naturale di vaniglia),zucchero,olio di cocco,sciroppo di glucosio,siero di **LATTE** in polvere,emulsionante:mono-e digliceridi degli acidi grassi;stabilizzanti:farina di semi di carrube,alginato di sodio,aroma,bacche di vaniglia 0,001%, colorante:beta carotene.

**MINI VANILLA ICE CREAM STICK  
COVERED WITH WHITE CHOCOLATE:**

rehydrated skimmed **MILK**, white chocolate 25% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla extract), sugar, coconut oil, glucose syrup, **WHEY** powder, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seed flour, sodium alginate, flavoring, vanilla beans 0.001%, coloring: beta carotene

**MINI STECCO GELATO ALLA  
VANIGLIA RICOPERTO CON  
CIOCCOLATO AL LATTE E PEZZETTI  
DI MANDORLA:**

**LATTE** magro reidratato,cioccolato al latte 25% (zucchero,burro di cacao,**LATTE** intero in polvere,pasta di cacao,burro vaccino anidro,emulsionante:lecitina di **SOIA**,estratto naturale di vaniglia),zucchero,olio di cocco,granella di **MANDORLA** 5%,sciroppo di glucosio,siero di **LATTE** in polvere,emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi;stabilizzanti: farina di semi di carrube,alginato di sodio,aroma,bacche di vaniglia 0,001%,colorante:beta carotene.



**DA TECNICA TECHNICAL  
DATA SHEET**

**LINEA/LINE  
STECCHI  
STICKS**

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

**MINI VANILLA ICE CREAM STICK  
COVERED WITH MILK CHOCOLATE  
AND ALMOND PIECES:**

Rehydrated skimmed **MILK**, milk chocolate 25% (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa paste, anhydrous cow's butter, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla extract), sugar, coconut oil, **ALMOND** grains 5%, glucose syrup, **WHEY** powder, emulsifier: mono - and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seed flour, sodium alginate, flavoring, vanilla beans 0.001%, coloring: beta carotene.

Può contenere altra **FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, ARACHIDI, UOVA**.  
It can contain **other NUTS, GLUTEN, PEANUTS, EGGS**.




## DA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

### LINEA/LINE **STECCHI** **STICKS**

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

#### IMBALLO E PALLETTIZZAZIONE/ PACKAGING AND PALLETIZATION

<b>INDICAZIONE ETICHETTATURA AMBIENTALE/ ENVIRONMENTAL LABELLING INDICATION</b>	
<b>DIMENSIONE ASTUCCIO/CASE SIZE</b>	23(l) X 16,4 (p) X 3,7(h) cm
<b>DIMEN. PER UNITA' DI VENDITA (6 PZ) / SIZE FOR SALES UNIT (6 PZ)</b>	46(l) X 16,4 (p) X 14.8(h) cm
<b>PESO NETTO ASTUCCIO/ NET WEIGHT CASE</b>	292g
<b>PESO NETTO PER UNITA' DI VEN. (6PZ) / NET WEIGHT PER SALES UNIT (6PZ)</b>	1752 g
<b>PESO LORDO PER UNITA' DI VENDITA/ GROSS WEIGHT PER SALES UNIT</b>	2052 g
<b>PALLETTIZZAZIONE /PALLETIZATION</b>	Pedana Epal 80x120x14 cm. 9 strati per 14 unità di vendita. Totale U.V. 126 Altezza pedana: 180 cm Epal platform 80x120x14 cm. 9 layers for 14 sales units. Total U.V. 126 Platform height: 180 cm

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</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 exceeding -18°C. Do not refreeze once thawed. 24 months if stored correctly.
-----------------------------------	--

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche per mantenere o migliorare la qualità del prodotto stesso.



## DA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

### LINEA/LINE **STECCHI STICKS**

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

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

	<b>CIOCCOLATO FONDENTE</b>	<b>CIOCCOLATO AL LATTE</b>	<b>CIOCCOLATO BIANCO</b>	<b>CIOCCOLATO AL LATTE E PEZZETTI DI MANDROLE</b>
<b>Energia/ Energy</b>	<b>1163kJ/279Kcal</b>	<b>1211kJ/290Kcal</b>	<b>1200kJ/287Kcal</b>	<b>1304kJ/313Kcal</b>
<b>Grassi/ fats</b>	<b>16 g</b>	<b>16 g</b>	<b>16 g</b>	<b>19 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids</b>	<b>7,2 g</b>	<b>7,4 g</b>	<b>6,9 g</b>	<b>7,6 g</b>
<b>Carboidrati/ Carbohydrates</b>	<b>27 g</b>	<b>31 g</b>	<b>31 g</b>	<b>30 g</b>
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	<b>23 g</b>	<b>28 g</b>	<b>29 g</b>	<b>28 g</b>
<b>Proteine/ Proteins</b>	<b>3,7 g</b>	<b>3,3 g</b>	<b>3,5 g</b>	<b>4,4 g</b>
<b>Fibre /Fiber</b>	<b>2,8 g</b>	<b>0,4 g</b>	<b>0,1 g</b>	<b>0,8 g</b>
<b>Sale/ Salt</b>	<b>0,13 g</b>	<b>0,17 g</b>	<b>0,25 g</b>	<b>0,16 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.



**DA TECNICA TECHNICAL  
DATA SHEET**

**LINEA/LINE  
*STECCHI  
STICKS***

Edizione: 01  
Revisione: 05  
Del 22/03/2025

**Le nostre certificazioni Aziendali/ Our Company Certifications**

