



Rev. 04  
del  
21/03/2025

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Gelato Tartufo



#### CODICE DEL PRODOTTO:

**0004798**

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Gelato al gusto di cacao (65%) e zabaione (33%) decorato con polvere di cacao (2%).

#### PESO NETTO:

1000 g / 2 Litri

#### INGREDIENTI:

Gelato al cacao: **lattosio**, **latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, cacao 4% (cacao magro in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio), **panna** UHT 1%, **latte** UHT parzialmente scremato 1%, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466.

Gelato al gusto di zabaione: **lattosio**, **latte** scremato reidratato, zucchero, olio vegetale (cocco), sciroppo di glucosio-fruttosio, proteine del **latte**, vino marsala 1% (contiene **solfiti**), **panna** UHT 1%, **latte** UHT parzialmente scremato 1%, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466, aroma, tuorlo d'uovo zuccherato 0,1%, colorante: E160b(ii).

Decorazione di cacao in polvere: cacao magro in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio.

#### ALLERGENI:

Contiene **latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, **solfiti**, **uova e prodotti a**



Rev. 04  
del  
21/03/2025

**base di uova.**

Può contenere **cereali contenenti glutine, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, soia e prodotti a base di soia.**

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori medi calcolati su 100 g di prodotto:

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Energia:                      | kJ   | 800  |
|                               | kcal | 191  |
| Grassi:                       | g    | 8,6  |
| - di cui acidi grassi saturi: | g    | 7,6  |
| Carboidrati:                  | g    | 25   |
| - di cui zuccheri:            | g    | 23   |
| Fibre:                        | g    | 1,4  |
| Proteine:                     | g    | 2,7  |
| Sale:                         | g    | 0,03 |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| Carica batterica totale       | < 500.000 ufc/g        |
| Enterobatteri                 | < 100 ufc/g            |
| Stafilococchi                 | < 1000 ufc/g           |
| <i>Salmonella</i> spp         | non rilevabile in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | non rilevabile in 25 g |

**MODALITA' DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:**

Conservare il prodotto a temperatura non superiore a - 18°C.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:**

Superficie liscia e leggermente porosa, tipico sapore del caffè e di cacao, odore di caffè e cacao, colorazione marrone chiaro.

**SHELF-LIFE:**

18 mesi dalla data di produzione, se conservato correttamente.

**INDICAZIONI PER IL CONSUMO:**

Il prodotto non è adatto ad essere consumato da soggetti con allergie o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.

**INDICAZIONI PER L'USO:**

Prodotto pronto al consumo.

**CODICE SMALTIMENTO MATERIALI:**

Vaschetta PP 5 (Raccolta PLASTICA)  
Film termoretraibile LPDE 4 (Raccolta PLASTICA)  
Raccolta Differenziata  
Segui le regole del tuo comune

**INFORMAZIONI LOGISTICHE E PALLETTIZZAZIONE:**

4 vaschette da 1,078 Kg avvolte in film termoretraibile.  
**Peso lordo per confezione:** 4,312 Kg  
**Unità di vendita:** Imballo da 4 vaschette  
**Pallet:** 99 unità di vendita, disposte in 9 strati da 11 unità di vendita ciascuno. Altezza 165 cm (135+300mm pedana)

EAN CODE VASCHETTA:

**8032505813528**

EAN CODE IMBALLO:

**08032505813528**

**DIMENSIONE PRODOTTO:**

**PESO: 1,078 Kg**  
FRONTE 240 mm  
ALTEZZA 75 mm  
PROFONDITA' DIAMETRO 165 mm

**DIMENSIONE COLLO (4 vaschette):**

**PESO: 4,312 kg**  
FRONTE 240 mm  
ALTEZZA 225mm



Rev. 04  
del  
21/03/2025

PROFONDITA' DIAMETRO 330 mm

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:**

**ICELAND S.R.L.**

Via delle Petunie 9/11  
70026 Modugno (BA)  
P. IVA 05974290727

Tel: 0805316431

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche utili o necessarie per migliorare o mantenere le caratteristiche del prodotto.