



Rev. 04
del
20/03/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

***Gelato Cioccolato, Panna
e Pistacchio***



CODICE DEL PRODOTTO:

0004809

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Gelato al gusto di cioccolato, panna e pistacchio

PESO NETTO:

1000 g / 2 Litri

INGREDIENTI:

Gelato al cioccolato: **lattosio**, **latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, cacao 3% (cacao magro in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio), cioccolato fondente 2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma), **panna** UHT 1%, **latte** UHT parzialmente scremato 1%, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466.

Gelato al gusto di panna: **lattosio**, **latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, **panna** UHT 1%, **latte** UHT parzialmente scremato 1%, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466, aroma.

Gelato al pistacchio: **lattosio**, **latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, pasta di **pistacchi** 2,5% (**pistacchi**, sale, coloranti: E141, E100), **panna** UHT 1%, **latte** UHT parzialmente



Rev. 04
del
20/03/2025

scremato 1%, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466, aroma.

ALLERGENI:

Contiene **latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) e pistacchi**.
Può contenere cereali contenenti **glutine, mandorle, nocciole, noci, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia**.

ETICHETTA:

Conforme al Reg UE 1169/2011 e s.m.i. con indicazione del prodotto, ingredienti e modalità d'uso, peso netto e codice EAN.

OGM:

Reg. CE n.1829/2003
Reg. CE n.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori medi calcolati su 100 g di prodotto:

Energia:	kJ	810
	kcal	193
Grassi:	g	9,3
- di cui acidi grassi saturi:	g	7,9
Carboidrati:	g	25
- di cui zuccheri:	g	23
Fibre:	g	0,6
Proteine:	g	2,1
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.

SHELF-LIFE:

18 mesi dalla data di produzione, se conservato correttamente.

LOTTO:

Individuato con la data di produzione: aa giorno giuliano

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-Coperchio 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: 4,132 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:

8032505814600

EAN CODE IMBALLO:

08032505814600



Rev. 04
del
20/03/2025

DIMENSIONE PRODOTTO:

PESO: 1,078 Kg

FRONTE 240 mm

ALTEZZA 75 mm

PROFONDITA' DIAMETRO 165 mm

DIMENSIONE COLLO (4 vaschette):

PESO: 4,132 Kg

FRONTE 240 mm

ALTEZZA 225mm

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 ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche migliorative e ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale, cui seguirà opportuna emissione di una nuova scheda tecnica.