



Rev. 03
del
04/04/2025

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Multipack Cono Bigusto



CODICE DEL PRODOTTO:

00118

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Gelato ai gusti panna (35%) e cacao (35%) in cialda (14%), copertura al surrogato di cioccolato (12%) e croccante di granella di nocciole (4%).

PESO NETTO:

80 g x 5 PEZZI

INGREDIENTI:

Gelato al gusto di panna [**Lattosio, latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466, aroma], Gelato al cacao [**Lattosio, latte** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), proteine del **latte**, cacao 4% (cacao magro in polvere, regolatore di acidità: carbonato di potassio), maltodestrine, emulsionante: E471, stabilizzanti: E412, E407, E410, E466], Cialda [Farina di **frumento**, zucchero, grasso vegetale (cocco), emulsionante: lecitina di **soia**, colorante: E150a, sale], Copertura di surrogato di cioccolato [grasso vegetale (cocco), zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi], Croccante di granella di **nocciole** [zucchero, **nocciole** 20%].

ALLERGENI:

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

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.



Rev. 03
del
04/04/2025

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Energia:	kJ	1249
	kcal	299
Grassi:	g	15
- di cui saturi:	g	13
Carboidrati:	g	36
- di cui zuccheri:	g	27
Fibre:	g	1,6
Proteine:	g	3,0
Sale:	g	0,22

Valori nutrizionali medi per cono (80 g):

Energia:	kJ	999
	kcal	239
Grassi:	g	12
- di cui saturi:	g	10
Carboidrati:	g	29
- di cui zuccheri:	g	21
Fibre:	g	1,3
Proteine:	g	2,4
Sale:	g	0,18

La confezione contiene 5 porzioni

CARATTERISTICHE:

aw: 0,95

Prodotto pastorizzato e abbattuto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Enterobatteri	< 100 UFC/g
Stafilococchi	< 1000 UFC/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

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 calendario 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.

MISURE ASTUCCIO:

204X140X70

CODICE SMALTIMENTO MATERIALI:

Astuccio PAP21 (CARTA)
Incarto C/PAP84
Coperchio/tappo C/PAP81



Rev. 03
del
04/04/2025

INFORMAZIONI LOGISTICHE E PALLETTIZZAZIONE:

6 astucci da 400 g, avvolte in film termoretraibile.

Peso lordo per confezione: 2,400 Kg

Unità di vendita: Imballo 6 astucci

Pallet: 104 unità di vendita, disposte in 8 strati da 13 unità di vendita ciascuno

EAN CODE VASCHETTA

8032505810022

EAN CODE IMBALLO

8032505810022

DIMENSIONE PRODOTTO:

PESO: 453g peso netto 400g

FRONTE 204mm

ALTEZZA 70mm

PROFONDITA' DIAMETRO 104mm

DIMENSIONE COLLO (6 pezzi):

PESO: 2.718 g peso netto 2.400g

FRONTE 204 mm

ALTEZZA 420mm

PROFONDITA' DIAMETRO 104mm

CODICE SMALTIMENTO MATERIALI:

Astuccio PAP21 (Raccolta CARTA)

Incarto C/PAP82 (Indifferenziata)

Coperchio/tappo C/PAP81 (Raccolta CARTA)

Segui le regole del tuo comune

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

ICELAND SRL

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.