



**Saporit**  
SAVEUR ITALIENNE  
ITALIAN TASTE

# Scheda Tecnica Technical Sheet GELATO BIOLOGICO AL CIOCCOLATO



<b>Marchio/Brand:</b>	<b>SAPORIT BIO - BICCHIERI IN DOUBLE PACK</b>
<b>Definizione legale:</b>	Gelato biologico alla vaniglia con variegato biologico al cacao, gelato biologico al cioccolato (strati a partire dal fondo)
<b>Legal definition:</b>	Organic vanilla gelato with organic cocoa sauce, organic chocolate gelato (layers from bottom to top)
<b>Packaging:</b>	GLASS IN DOUBLE PACK

**Cod. Art/Item code:**  **Cod. EAN/EAN Code:** 3760239140652

<b>unità di vendita per cartone: selling units per box:</b>	<b>6</b>
<b>volume (mL):</b>	<b>360</b>
<b>peso netto(g)/net weight (g):</b>	<b>180 e</b>



## ingredienti [EU REG. 1169/2011]:

LATTE scremato reidratato<sup>(\*\*)</sup>, zucchero di canna<sup>\*</sup>, acqua, sciroppo al cacao<sup>\*</sup> 8% (LATTE scremato reidratato<sup>\*</sup>, zucchero di canna<sup>\*</sup>, sciroppo di mais<sup>\*</sup>, cacao in polvere<sup>\*</sup> 7,9%, addensante: pectina, aroma naturale), olio di cocco<sup>\*</sup>, cacao in polvere<sup>\*</sup>, cioccolato fondente<sup>\*</sup> 1,4%<sup>(\*\*)</sup> ([cacao<sup>\*</sup> min. 60%] pasta di cacao<sup>\*</sup>, zucchero di canna<sup>\*</sup>, burro di cacao<sup>\*</sup>, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia<sup>\*</sup>), aroma naturale, bacche di vaniglia<sup>\*</sup> 0,04%<sup>(\*\*\*)</sup>, stabilizzanti: gomma di guar<sup>\*</sup>, farina di semi di carruba<sup>\*</sup> <sup>\*</sup>da agricoltura biologica / <sup>(\*\*)</sup>Origine UE / <sup>(\*\*\*)</sup>Origine non UE

## ingredients [EU REG. 1169/2011]:

rehydrated skimmed MILK <sup>(\*\*)</sup>, cane sugar<sup>\*</sup>, water, cocoa sauce<sup>\*</sup> 8% (rehydrated skimmed MILK<sup>\*</sup>, cane sugar<sup>\*</sup>, corn syrup<sup>\*</sup>, cocoa powder<sup>\*</sup> 7,9%, thickener: pectin , natural flavor), coconut oil<sup>\*</sup>, cocoa powder<sup>\*</sup>, dark chocolate<sup>\*</sup> 1,4%<sup>(\*\*)</sup> ([cocoa<sup>\*</sup> min. 60%] cocoa mass<sup>\*</sup>, cane sugar<sup>\*</sup>, cocoa butter<sup>\*</sup>, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract<sup>\*</sup>), natural flavor, vanilla beans<sup>\*</sup> 0,04%<sup>(\*\*\*)</sup>, stabilizers: guar gum<sup>\*</sup>, locust bean gum<sup>\*</sup> <sup>\*</sup>from organic farming / <sup>(\*\*)</sup>EU origin / <sup>(\*\*\*)</sup>Non-EU origin

## ingredients (US) [CFR 21]:

LAIT écrémé réhydraté<sup>(\*\*)</sup>, sucre de canne<sup>\*</sup>, eau, sirop de cacao<sup>\*</sup> 8% (LAIT écrémé réhydraté<sup>\*</sup>, sucre de canne<sup>\*</sup>, sirop de maïs<sup>\*</sup>, cacao en poudre<sup>\*</sup> 7,9%, épaississant: pectine , arôme naturel), huile de noix de coco<sup>\*</sup>, cacao en poudre<sup>\*</sup>, chocolat noir<sup>\*</sup> 1,4%<sup>(\*\*)</sup> ([cacao<sup>\*</sup> min. 60%] pâte de cacao<sup>\*</sup>, sucre de canne<sup>\*</sup>, beurre de cacao<sup>\*</sup>, émulsifiant: lécithine de SOYA, extrait de vanille<sup>\*</sup>), arôme naturel, gousses de vanille<sup>\*</sup> 0,04%<sup>(\*\*\*)</sup>, stabilisants: gomme de guar<sup>\*</sup>, farine de graines de caroube<sup>\*</sup> <sup>\*</sup>issue de l'agriculture biologique / <sup>(\*\*)</sup>Origine UE / <sup>(\*\*\*)</sup>Origine non UE

## allergeni nel prodotto / allergens in product:

**LATTE; SOIA / MILK; SOY / LAIT; SOYA**

## può contenere tracce di / may contain traces of:

**FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLA, MANDORLA, NOCE); ARACHIDE; UOVA / TREE NUTS (PISTACHIO, HAZELNUT, ALMOND, WALNUT); PEANUT; EGGS / PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUES (PISTACHES, NOISETTES, AMANDES, NOIX), CACAHUÈTE; OEUFs**

# Scheda Tecnica Technical Sheet GELATO BIOLOGICO AL CIOCCOLATO



## VALORI NUTRIZIONALI ARROTONDATI - ROUNDED NUTRITION FACTS:

[EU REG. 1169/2011]

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g)(\*)

Nutritional declaration (average values per 100g)(\*)

	g	VNR*-NRV
<b>Energia/energy - kJ:</b>	<b>784</b>	<b>9%</b>
<b>Energia/energy - kcal:</b>	<b>187</b>	
<b>grassi/fat:</b>	7,4	11%
<b>di cui saturi/of which saturated:</b>	5,7	29%
<b>carboidrati/carbohydrate:</b>	27	10%
<b>di cui zuccheri/of which sugars:</b>	26	29%
<b>fibre/fiber:</b>	1,2	
<b>proteine/protein:</b>	2,5	5%
<b>sale/salt:</b>	<0,01	0%

(\*) Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal) - Reference intake of an average adult (8400 KJ/2000Kcal)

US - [CFR 21]

Serving:	<b>1 glass</b>	
Serving size:	<b>90 g</b>	
Servings per container:	<b>about 2</b>	
<b>Calories per serving</b>	<b>Kjoule per serving</b>	
<b>170</b>	<b>710</b>	
<b>9%</b>	<b>8%</b>	
<b>Total fat (g):</b>	7	10%
<b>Saturated Fat (g):</b>	5	26%
<b>Total Carbohydrate (g):</b>	24	8%
<b>Total Sugars (g):</b>	23	
<b>Protein (g):</b>	2	5%
<b>Cholesterol (mg):</b>	0	0%
<b>Sodium (mg):</b>	25	1%
<b>Dietary Fiber (g):</b>	1	4%
<b>Vitamin A (mcg):</b>		%
<b>Vitamin C (mcg):</b>		0%
<b>Calcium (mg):</b>		6%
<b>Iron (mg):</b>		0%
<b>Potassium (mg):</b>	70	2%

## DATI LOGISTICI - LOGISTIC INFORMATION:

	<b>Strati:</b>	<b>Scatole per strato:</b>	<b>Peso lordo pallet (kg):</b>	<b>Altezza pallet (cm):</b>	<b>Netto pallet (kg):</b>	<b>Scatole/pallet:</b>
	<b>Layers:</b>	<b>Boxes per Layer:</b>	<b>Pallet gross weight (kg):</b>	<b>Pallet height (cm):</b>	<b>Pallet net (kg):</b>	<b>Boxes/pallet:</b>
EPAL* 120x80	12	9	458,356	182,3	116,64	<b>108</b>
UK-PAL** 120x100						

\*EPAL DI LEGNO - WOODEN EPAL

\*\* WOODEN FUMIGATED UK-PAL

**Box dim(mm):**

**Dim scatola(mm):**

**370x253x139h**

# Scheda Tecnica Technical Sheet GELATO BIOLOGICO AL CIOCCOLATO



## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE

24 mesi dalla data di produzione

24 months from production date

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE / HOW TO PRESERVE

1) Nel congelatore \*\*\* o \*\*\*\* (-18°C)

2) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

1) Must be stored in the \*\*\* or \*\*\*\* freezer (-18°C)

2) Eat by the BEST BEFORE date shown on the packet

## MODALITA' DI CONSUMO / HOW TO SERVE

Estrarre dal congelatore \*\*\* o \*\*\*\* e consumare

Remove from the freezer \*\*\* or \*\*\*\* and consume

## STABILIMENTO DI PRODUZIONE / FACTORY LOCATION

Via Maestri del Lavoro, 56 - 41053 Maranello (MO) - Italia

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Carica Batterica Totale - Total Aerobic Count: <10.000 CFU/g

Enterobatteriaceae: <100 CFU/g

Coliformi totali - Total Coliforms: <100 CFU/g

*Escherichia coli*: <10 CFU/g

*Staphylococcus aureus*: <100 CFU/g

*Salmonella spp.*: Assente in 25g / Absent in 25g

*Listeria monocytogenes*: Assente in 25g / Absent in 25g

Il prodotto è conforme ai regolamenti europei 1829 e 1830 /2003 in merito a  
Organismi Geneticamente Modificati

The product complies with EU regulations 1829 and 1830 /2003 concerning  
Genetically Modified Organisms