



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1AG S.R.L.

Denominazione del prodotto <i>Product Denomination</i>	GELATO STRACCIATELLA STRACCIATELLA ICE CREAM
Produttore e Stabilimento di Produzione <i>Producer and Production Site</i>	1AG S.r.l. – via Molini della Barca 71 – 10093 Collegno (TO) – ITALIA/ITALY
Descrizione del prodotto <i>Description of product</i>	Prodotto ottenuto dalla miscelazione di acqua, zucchero, glucosio, panna, latte magro in polvere, olio di cocco, copertura di cioccolato (grassi vegetali di cocco e palmisto, zucchero, pasta di cacao, cacao in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, aromi), destrosio, amido nativo, emulsionanti: E475, E471; stabilizzanti: E412, E417. <i>Product obtained by mixing water, sugar, glucose, cream, skimmed milk powder, coconut oil, chocolate coating (vegetable fats of coconut and palm kernel, sugar, cocoa mass, cocoa powder, emulsifiers: soy lecithin, flavorings), dextrose, native starch, emulsifiers: E475, E471; stabilizers: E412, E417.</i>
Descrizione del processo <i>Process Description</i>	Gli ingredienti vengono immessi in tini e insieme frullati per assicurare l'omogeneità della miscela. La miscela così ottenuta viene pastorizzata ad 85°. Successivamente si passa alla fase di raffreddamento sempre all'interno del pastorizzatore e il contenuto miscelato viene depositato in tini di maturazione refrigerati dove viene mantenuto per circa 12 ore a riposo. Trascorso questo tempo la miscela viene aspirata dalle apposite pompe del mantecatore e nel freezer continuo che la trasforma in gelato, durante l'estrusione del gelato il variegatore unisce la copertura liquida al gelato che andrà depositato in carapine o vaschette. Queste ultime dopo l'etichettatura vengono abbattute e successivamente imballate nelle apposite scatole. <i>The ingredients are placed in vats and blended together to ensure the homogeneity of the mixture. The mixture thus obtained is pasteurized at 85°. Subsequently, we move on to the cooling phase, still inside the pasteurizer, and the mixed contents are deposited in refrigerated maturation vats where they are kept at rest for approximately 12 hours. After this time the mixture is sucked by the specific pumps of the batch freezer and into the continuous freezer which transforms it into ice cream. During the extrusion of the ice cream the variegator releases the liquid covering to the ice cream which will be deposited in tubs or trays. After labeling, the latter are blast chilled and subsequently packaged in the appropriate boxes.</i>
Dati di sicurezza del prodotto <i>Product safety data</i>	Prodotto neutro <i>Neutral product</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Acqua, zucchero, glucosio, panna, latte magro in polvere, olio di cocco, copertura di cioccolato (grassi vegetali di cocco e palmisto, zucchero, pasta di cacao, cacao in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, aromi), destrosio, amido nativo, emulsionanti: E475, E471; stabilizzanti: E412, E417. <i>Water, sugar, glucose, cream, skimmed milk powder, coconut oil, chocolate coating (vegetable fats (coconut and palm kernel), sugar, cocoa mass, cocoa powder, emulsifiers: soy lecithin, flavourings), dextrose, native starch, emulsifiers: E475, E471; stabilisers: E412, E417.</i>
Origine <i>Origin</i>	Agricoltura Extra UE / UE (Italia) <i>Extra UE / UE (Italy) Agriculture</i>
Condizioni di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura negativa a -18°C <i>Store at -18°C</i>
Durata del prodotto <i>Shelf life</i>	18 mesi dalla data di produzione <i>18 months from the production date</i>



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1AG S.R.L.

REQUISITI - REQUIREMENTS				
Organolettici Organoleptic	Il prodotto deve avere un buon sapore e odore caratteristico, colore bianco tipico del latte e marrone tipico del cioccolato con consistenza cremosa e croccante caratteristica del prodotto. Esente da frammenti vegetali. <i>The product must have a good flavor and characteristic smell, white color typical of milk and brown typical of chocolate with a creamy and crunchy consistency characteristic of the product. Free from plant fragments.</i>			
Chimico/Fisico - Chemical/Physical				
pH range	unità - unit	6,5-7,0 circa – 6,5-7,0 <i>approximately</i>		
Residui di fitofarmaci <i>Pesticide residues</i>	mg/kg	In accordo Reg CE CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni. <i>According to Reg EC 2005/396 and further upgrades.</i>		
Metalli pesanti (Pb; Cd; Sn) <i>Heavy Metals (Pb; Cd; Sn)</i>	mg/kg	In accordo al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni(Reg. UE 2021/1317; Reg. UE 2021/1323) <i>According Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and integrations (Reg. EU 2021/1317; Reg. EU 2021/1323)</i>		
Standard - Standard Quality				
Corpi estranei di origine vegetale (parti di pianta) <i>Extraneous vegetable matter (part of plant)</i>	n°	Assenti. <i>Absent.</i>		
Corpi estranei – <i>Foreign matters</i>	n°	Assenti - <i>Absent</i>		
Valori nutrizionali - Nutritional values				
Valori per 100g di prodotto (valori ottenuti per calcolo) <i>Values per 100g of product (by calculation)</i>				
Energia - <i>Energy</i>	kJ / kcal	888 / 212	Tolleranza (da/a) - <i>Tolerance (from/to)</i>	
Grassi - <i>Fat</i>	g	10	8,5	11,5
di cui saturi - <i>of which saturates</i>	g	8,2	7,4	9,0
Carboidrati - <i>Carbohydrates</i>	g	28	22,4	33,6
di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>	g	25	1,6	2,4
Proteine - <i>Protein</i>	g	2,5	0,5	4,5
Sale - <i>Salt</i>	g	0,08	0,0	0,5



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1AG S.R.L.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES	
Il prodotto contiene sostanze allergeniche per le quali è richiesta l'indicazione in etichettatura, come definito nel Regolamento UE n. 1169/2011, in particolare latte e derivati del latte e derivati della soia per le quali è obbligatoria l'etichettatura e l'informazione ai consumatori (elenco degli allergeni alimentari). Inoltre, nel sito produttivo sono presenti allergeni secondo la lista di seguito riportata. <i>The product contains allergenic substances requiring labeling, as defined in EU Regulation No. 1169/2011, specifically milk and milk derivatives and soy derivatives, for which labeling and consumer information are mandatory (list of food allergens). Additionally, the production site contains allergens according to the list below.</i> · Cereali contenenti glutine – <i>Cereals containing gluten</i> · Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and egg products</i> · Frutta a guscio - <i>Nuts</i>	
OGM - GMO	
In accordo al Reg CE 848/2018 si dichiara che ogni ingrediente di cui è composto il prodotto non contiene OGM (1), non consiste di OGM; non è prodotto da OGM; non è trasformato sulla stessa linea o con le stesse attrezzature o nello stesso sito dove è prodotto OGM. Si Dichiara altresì che nessun OGM o materiale OGM è presente nello stabilimento di produzione. (1) Organismi Geneticamente Modificati come definito dalla direttiva 2001/18/EC (articolo 2.2). Il prodotto non ricade negli obblighi di tracciabilità e di etichettatura così come definiti negli articoli 4 e 5 del Regolamento CE 1830/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche e integrazioni. <i>According to Reg. EC 2018/848 we can declare that any ingredient involved in this product doesn't contain GMO(1) ; doesn't consist of GMO; it is not produced from GMO or on the same production line as GMO; is not produced with the same equipment as GMO or in the same factory as GMO. We also declare that no GMO are presents in the production site.</i> <i>(1) Genetically Modified Organisms as defined by article 4 and 5 2001/18/EC and article 13 of regulation 1829/2003/EC and subsequent amendments and additions.</i>	
MATRICE REVISIONI - REVISION MATRIX	
rev.	1
Data - date	14 gennaio 2026 – January 14, 2026