

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025Ministecco - gelato al caramello ricoperto di
cioccolato al latte al caramello

lattebusche

Denominazione legale	Ministecco al caramello - gelato al caramello ricoperto di cioccolato al latte al caramello
Denominazione commerciale	Ministecco al caramello
Descrizione prodotto	La morbidezza e la dolcezza del gelato al caramello si uniscono alla croccantezza della copertura di cioccolato al latte al caramello: così nasce il Ministecco al Caramello Lattebusche, senza conservanti né coloranti. Il piccolo formato lo rende ideale per uno snack leggero ma ricco di gusto.
Ingredienti	Gelato al caramello (64%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 61%, zucchero, panna fresca pastorizzata 12%, sciroppo di glucosio, lattosio , fibra di cicoria, proteine del latte , zucchero caramellato 0,3%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi. Copertura di cioccolato latte al caramello (36%): zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, zucchero caramellizzato 1,5%, emulsionante: lecitina di soia ; aroma, spezie, estratto naturale di vaniglia. Può contenere uova, nocciole e mandorle. Senza glutine.

Anagrafica generale

Formato	300 g (6 x 50 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4514
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212061372
Codice EAN unità imballo	18000212061379
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	913
Temperatura di conservazione	-18 °C
Unità di misura di vendita	Confezione
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Modalità di consegna	Camion refrig. - 18°
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025

Ministecco - gelato al caramello ricoperto di cioccolato al latte al caramello



Articolo		Confezione			Imballo			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
4514	Confez.primaria: busta in opp saldante a caldo, stecco ad elica. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda chiuso da etichetta sigillo.	0,09 kg	0,39 kg	17x16,2x7,1	fordello termosaldato in polietilene microforato	6	2,36 kg	34x17x22

Articolo	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
4514	Pallet EPAL	14	6	84	120x80x146,5	218 kg

Modalità di smaltimento imballi		
Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Stecco	FOR 51	LEGNO
Confezione: incarto interno	PP 5	PLASTICA
Confezione: astuccio	PAP 20	CARTA
Imballo: Fordello plastico	LDPE 4	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

Tabella nutrizionale			
Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1364		682
Energia (kcal)	326		163
Grassi (g)	18		9
di cui acidi grassi saturi (g)	12		6
Carboidrati (g)	35		18
di cui zuccheri (g)	32		16
Fibre (g)	2,2		1,1
Proteine (g)	5,0		2,5
Sale (g)	0,35		0,18
* Porzione pari a	50 g		

Composizione	
Componente	Valori medi (g)
Gelato al caramello	32
Copertura di cioccolato finissimo al latte	18

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025Ministecco - gelato al caramello ricoperto di
cioccolato al latte al caramello

lattebusche

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna n=5
Salmonella ssp	UFC	assente in 25 g	nessuna n=5
Enterobatteriacee	UFC/g	<10	m=10 M=100 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla panna	pH	-	6,6
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Umidità (K. F.)	%	1,0
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Grassi totali	%	37
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Secco totale cacao	%	34

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	SI	-	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	SI	cioccolato
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento:

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025**Ministecco - gelato al caramello ricoperto di
cioccolato al latte al caramello****Anagrafica Stabilimento**

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via P.E. Venturini, 145 - 30015 Chioggia (VE)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 158 UE

Certificazioni**Norma/Standard di riferimento**

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027