

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 17/05/2021  
Verifica/App.: 09/06/2022

## Gelato alla panna e cacao



<b>Denominazione legale</b>	Gelato alla panna e cacao
<b>Denominazione commerciale</b>	Gelato alla panna e cacao
<b>Descrizione prodotto</b>	Le vaschette Lattebusche uniscono la sapiente arte italiana del gelato alla ricerca di ingredienti di primissima scelta, quali il latte fresco Alta Qualità e la panna fresca. L'ampia gamma di gusti e variegature soddisfa anche gli appassionati più esigenti. Le vaschette Lattebusche, senza conservanti né coloranti, sono perfette per avere sempre a disposizione, nella comodità di casa, tutto il gusto morbido e avvolgente del gelato di qualità.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> fresco pastorizzato di alta qualità 60%, zucchero, <b>panna</b> fresca pastorizzata 12%, sciroppo di glucosio, <b>lattosio</b> , fibra di cicoria, cacao 2%, proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Può contenere <b>uova, soia, nocciole, mandorle, noci comuni e pistacchi. Senza glutine.</b>

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	1000 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4051
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212060924
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212060921
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b>	730
<b>Temperatura di conservazione</b>	-18 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	Numero
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Modalità di consegna</b>	Camion refrig. - 18°
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	>60gg/non deperibile



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
4051 *	Vaschetta e coperchio in polipropilene	0,076 kg	1,08 kg	18,2x18,2x10	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	4	4,34 kg	32x24,5x17

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
4051	Pallet EPAL	12	8	96	120x80x172,6	433 kg

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 17/05/2021  
Verifica/App.: 09/06/2022

## Gelato alla panna e cacao



## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vaschetta	PP 5	PLASTICA
Film	7	PLASTICA
Coperchio	PP 5	PLASTICA
Imballo: Fardello plastico	LDPE 4	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
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)	745		
Energia (kcal)	178		
Grassi (g)	7,6		
di cui acidi grassi saturi (g)	5,9		
Carboidrati (g)	24		
di cui zuccheri (g)	21		
Fibre (g)	1,2		
Proteine (g)	2,7		
Sale (g)	0,30		

## Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al cacao	500
Gelato alla panna	500

## 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.

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 17/05/2021  
Verifica/App.: 09/06/2022

## Gelato alla panna e cacao



## Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato al cacao	Grassi totali	%	8,0
Gelato al cacao	Residuo secco	%	38
Gelato al cacao	pH	-	6,6
Gelato alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	37
Gelato alla panna	pH	-	6,6

## 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	SI	tuorlo d'uovo
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	NO	SI	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	NO	latte
Frutta a guscio	NO	SI	miscela gelato
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

## 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 CE

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027