

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 25/02/2025  
Verifica/App.: 25/02/2025

## Gelato alla panna e cacao



Denominazione legale	Gelato alla panna e cacao
Denominazione commerciale	Gelato alla panna e cacao
Descrizione prodotto	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.
Ingredienti	<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</b> . Senza glutine.

## Anagrafica generale

Formato	1000 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4051
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060924
Codice EAN unità imballo	18000212060921
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	Numero
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Modalità di consegna	Camion refrig. - 18°
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
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)	Peso lordo bancale	
4051	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x172,6	335 kg	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 25/02/2025  
Verifica/App.: 25/02/2025

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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 25/02/2025  
Verifica/App.: 25/02/2025

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	%	37,5
Gelato al cacao	pH	-	6,8
Gelato alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
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	nocciole, mandorle, noci e pistacchi
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 UE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 25/02/2025  
Verifica/App.: 25/02/2025

Gelato alla panna e cacao



Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027