

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 28/02/2025  
Verifica/App.: 28/02/2025

## Gelato alla panna variegato all'amarena



|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione legale</b>      | Gelato alla panna variegato all'amarena (14%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Denominazione commerciale</b> | Gelato alla panna variegato all'amarena                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <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 53%, zucchero, <b>panna</b> fresca pastorizzata 10%, amarena 5%, sciroppo di glucosio, <b>lattosio</b> , fibra di cicoria, proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico, aromi naturali. Senza glutine.                                              |

## Anagrafica generale

|                                                        |                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Formato</b>                                         | 1000 grammi          |
| <b>Peso variabile o Peso nominale</b>                  | Peso/Volume nominale |
| <b>Codice articolo di vendita</b>                      | 4058                 |
| <b>Marchio</b>                                         | Lattebusche          |
| <b>Codice EAN unità consumatore</b>                    | 8000212060986        |
| <b>Codice EAN unità imballo</b>                        | 18000212060983       |
| <b>Lotto</b>                                           | Alfanumerico         |
| <b>Codifica lotto</b>                                  | LAANN (La/m/gg)      |
| <b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b> | 913                  |
| <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 | Dimensioni imballo LxIxH (cm) |
| 4058 *          | 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 |
| 4058            | Pallet EPAL | 12                     | 6                     | 72                     | 120x80x126                   | 335 kg             |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 28/02/2025  
Verifica/App.: 28/02/2025

Gelato alla panna variegato all'amarena



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         |
| Falda                      | PAP 20         | CARTA            |
| 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)                   | 795                              |                                   |                           |
| Energia (kcal)                 | 189                              |                                   |                           |
| Grassi (g)                     | 6                                |                                   |                           |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 4,5                              |                                   |                           |
| Carboidrati (g)                | 30                               |                                   |                           |
| di cui zuccheri (g)            | 26                               |                                   |                           |
| Fibre (g)                      | 2,4                              |                                   |                           |
| Proteine (g)                   | 2,6                              |                                   |                           |
| Sale (g)                       | 0,14                             |                                   |                           |

Composizione

| Componente              | Valori medi (g) |
|-------------------------|-----------------|
| Gelato alla panna       | 860             |
| Variegatura all'amarena | 140             |

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. 0 del 28/02/2025  
Verifica/App.: 28/02/2025

## Gelato alla panna variegato all'amarena



## Caratteristiche chimiche gelato

| Componente                | Parametri         | U.M.       | Valori medi su 100 g di prodotto |
|---------------------------|-------------------|------------|----------------------------------|
| Miscela gelato alla panna | Residuo secco     | %          | 36,5                             |
| Miscela gelato alla panna | Grassi (g)        | %          | 7,5                              |
| Miscela gelato alla panna | pH                | -          | 6,6                              |
| Variegatura all'amarena   | Rifrazione ottica | °Bx a 20°C | 68                               |
| Variegatura all'amarena   | Grassi (g)        | %          | 0,1                              |
| Variegatura all'amarena   | pH                | -          | 3,3                              |

## 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                        | NO                                         | NO                                   | -     |
| Latte e prodotti a base di latte                      | SI                                         | -                                    | latte |
| Frutta a guscio                                       | NO                                         | NO                                   | -     |
| 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                                           |

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027