

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 24/03/2022
Verifica/App.: 28/07/2022

Gelato al pistacchio e nocciola



Denominazione legale	Gelato al pistacchio e nocciola
Denominazione commerciale	Gelato al pistacchio e nocciola
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	Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità 56%, panna fresca pastorizzata 14%, zucchero, lattosio , sciroppo di glucosio, fibra di cicoria, pasta di noccioline 1,5%, pasta di pistacchi 1%, proteine del latte , cacao, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Può contenere tracce di uova, soia ed altra frutta a guscio. Senza glutine.

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4003
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060733
Codice EAN unità imballo	18000212060730
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	730
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
4003 *	Vaschetta e coperchio in polipropilene	0,045 kg	0,54 kg	14,5x14,5x8,3	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	3,26 kg	44x14,5x16,1

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
4003	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 24/03/2022
Verifica/App.: 28/07/2022

Gelato al pistacchio e nocciola



Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vaschetta	PP 5	PLASTICA
Coperchio	PP 5	PLASTICA
Film	7	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)	871		
Energia (kcal)	208		
Grassi (g)	9,5		
di cui acidi grassi saturi (g)	6,2		
Carboidrati (g)	26		
di cui zuccheri (g)	22		
Fibre (g)	1,4		
Proteine (g)	3,9		
Sale (g)	0,36		

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al pistacchio	250
Gelato alla nocciola	250

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. 6 del 24/03/2022
Verifica/App.: 28/07/2022

Gelato al pistacchio e nocciola



Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato al pistacchio	Grassi totali	%	9,0
Gelato al pistacchio	Residuo secco	%	40
Gelato al pistacchio	pH	-	6,5
Gelato alla nocciola	Grassi totali	%	9,5
Gelato alla nocciola	Residuo secco	%	40,5
Gelato alla nocciola	pH	-	6,5

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	-	latte
Frutta a guscio	SI	SI	pasta di nocciole 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 CE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 24/03/2022
Verifica/App.: 28/07/2022

Gelato al pistacchio e nocciola



Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027