

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/03/2022
Verifica/App.: 13/01/2023

Gelato al caramello salato



Denominazione legale	Gelato al caramello variegato al caramello salato (14%) con granella di caramello salato (1,6%)
Denominazione commerciale	Caramello Salato
Descrizione prodotto	Un gusto da intenditori, ma che piace a tutti. La dolcezza del caramello, arricchita da una leggera sapidità, rende questo gelato unico. Una vera specialità, da gustare lentamente per assaporare appieno le note dolci-salate del caramello.
Ingredienti	Latte fresco pastorizzato di alta qualità 52%, zucchero , sciroppo di glucosio, panna fresca pastorizzata 10%, lattosio , fibra di cicoria, latte condensato (latte parzialmente scremato, zucchero), zucchero caramellato 1%, proteine del latte , olio di cocco, sale, burro , burro di cacao, amido modificato di mais, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; gelificante: pectina; agente lievitante: bicarbonato di sodio, aromi. Può contenere uova . Senza glutine .

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4014
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060856
Codice EAN unità imballo	18000212060853
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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
4014	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)	Peso lordo bancale
4014	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/03/2022
Verifica/App.: 13/01/2023

Gelato al caramello salato



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)	878		
Energia (kcal)	209		
Grassi (g)	7,1		
di cui acidi grassi saturi (g)	5,3		
Carboidrati (g)	32		
di cui zuccheri (g)	26		
Fibre (g)	2,6		
Proteine (g)	3,1		
Sale (g)	0,49		

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al caramello	422
Variegatura al caramello salato	70
Granella al caramello salato	8

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. 1 del 25/03/2022
Verifica/App.: 13/01/2023

Gelato al caramello salato



Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato al caramello	Grassi totali	%	7,5
Gelato al caramello	Residuo secco	%	36,5
Gelato al caramello	pH	-	6,5
Variegatura al caramello salato	Grassi totali	%	3,5
Variegatura al caramello salato	Rifrazione ottica	°Bx a 20°C	70
Variegatura al caramello salato	pH	-	5,9
Granella al caramello salato	Grassi totali	%	16
Granella al caramello salato	Umidità	%	2,5

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	variegatura
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 CE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/03/2022
Verifica/App.: 13/01/2023

Gelato al caramello salato



Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027