Rev. **8** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla nocciola variegato al cioccolato fondente con granella di nocciole

lattebusche

Denominazione legale	Gelato alla nocciola variegato al cioccolato fondente (14%) con granella di nocciola (2%)
Denominazione commerciale	Gelato Gran Nocciolato
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 di alta qualità 46%, zucchero, **panna** fresca pastorizzata 12%, sciroppo di glucosio-fruttosio, **lattosio** , sciroppo di glucosio, pasta di **nocciole** 2,5%, fibra di cicoria, granella di **nocciole** tostate 2%, cacao 1,5%, proteine del **latte** , amido modificato di mais, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **soia**; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube: aromi naturali, correttore di acidità: acido tartarico. Può contenere **uova, mandorle, noci comuni, pistacchi. Senza glutine.**

Anagrafica generale

Formato	**500 grammi**
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4018
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212063062
Codice EAN unità imballo	18000212063069
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 Lxlxh (cm)**	**Tipo imballo**	**U.V. per imballo**	**Peso lordo imballo**	**Dimensioni imballo Lxlxh (cm)**
4018 *	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

Rev. **8** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla nocciola variegato al cioccolato fondente con granella di nocciole

lattebusche

Articolo	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet Lxlxh (cm)	Peso lordo bancale
4018	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

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)	936		
Energia (kcal)	224		
Grassi (g)	9,7		
di cui acidi grassi saturi (g)	5,4		
Carboidrati (g)	29		
di cui zuccheri (g)	26		
Fibre (g)	2,7		
Proteine (g)	3,7		
Sale (g)	0,32		

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla nocciola	420
Variegatura al cioccolato fondente	70
Granella di nocciole pralinate	10

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.

Rev. 8 del 09/11/2022
Verifica/App.: 09/11/2022

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla nocciola variegato al cioccolato fondente con granella di nocciole

lattebusche

Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Miscela gelato alla nocciola	Residuo secco	%	40,5
Miscela gelato alla nocciola	Grassi (g)	%	9,5
Miscela gelato alla nocciola	pH	-	6,5
Variegatura al cioccolato fondente	Rifrazione ottica	°Bx a 20°C	68
Variegatura al cioccolato fondente	Grassi (g)	%	2,2
Variegatura al cioccolato fondente	pH	-	5,0
Granella di nocciole tostate	Grassi (g)	%	70

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 e granella pralinata di nocciole
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. **8** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

Gelato alla nocciola variegato al cioccolato fondente con granella di nocciole

lattebusche

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento
FSSC 22000 - CERT. N. 5139
Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027