Rev. **5** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla panna variegato all'amarena

lattebusche

Denominazione legale	Gelato alla panna variegato all'amarena (14%)
Denominazione commerciale	Gelato alla panna variegato all'amarena
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 53%, zucchero, **panna** fresca pastorizzata 10%, amarene 5%, sciroppo di glucosio, **lattosio,** fibra di cicoria, proteine del **latte,** 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

Formato	**500 grammi**
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4020 *
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212062232
Codice EAN unità imballo	18000212062239
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)**
4020 *	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 Lxlxh (cm)**	**Peso lordo bancale**
4020	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

Rev. **5** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla panna variegato all'amarena

lattebusche

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	430
Variegatura all'amarena	70

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. **5** del **09/11/2022**
Verifica/App.: **09/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gelato alla panna variegato all'amarena

lattebusche

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 CE

Certificazioni

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