

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 13/03/2025  
Verifica/App.: 13/03/2025

## 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 Lattibusche 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 Lattibusche, 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%, amarene 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>	500 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4020 *
<b>Marchio</b>	Lattibusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212062232
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212062239
<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
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 LxIxH (cm)
4020	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 13/03/2025  
Verifica/App.: 13/03/2025

## 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	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.

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 13/03/2025  
Verifica/App.: 13/03/2025

## 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