SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **25/03/2022** Verifica/App.: **24/05/2022**

Gelato alla panna delattosato

<u>lattebusche</u>

Denominazione legale	Gelato alla panna delattosato
Denominazione commerciale	ZeroUno Fior di panna
Descrizione prodotto	Il gelato zerouno Lattebusche contiene lo 0,1% di lattosio. Nel processo di lavorazione il lattosio naturalmente presente viene scisso nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio per opera dei lattasi. Grazie a ciò il gelato zerouno Lattebusche è adatto alle persone intolleranti al lattosio.
Ingredienti	latte fresco pastorizzato di alta qualità 61%, zucchero, panna fresca pastorizzata 12%, sciroppo di glucosio, fibra di cicoria, proteine del latte , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Senza glutine.

Anagrafica generale		
Formato	500 grammi	
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale	
Codice articolo di vendita	4926	
Marchio	Lattebusche	
Codice EAN unità consumatore	8000212062348	
Codice EAN unità imballo	18000212062345	
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	



. , 0, 202 . ,								
Articolo	Confezione				Imballo			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione		CONTEZIONE I VIV	h Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo Lxlxh (cm)
4926 *	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	colo Bancale							
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imbal strat	-	lr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimension Lxlxh (•	Peso lordo bancale
4926	Pallet EPAL	13		8	104	120x80x	143,3	359 kg

Modalità di smaltimento imballi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **25/03/2022** Verifica/App.: **24/05/2022**

Gelato alla panna delattosato

lattebusche

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)	523			
Energia (kcal)	127			
Grassi (g)	9,8			
di cui acidi grassi saturi (g)	7,2			
Carboidrati (g)	14			
di cui zuccheri (g)	3,9			
Fibre (g)	5,2			
Proteine (g)	3,1			
Sale (g)	0,09			

Composizione		
Componente	Valori medi (g)	
Gelato alla panna con edulcoranti - senza lattosio	500	

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.

Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	Residuo secco	%	31,5
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	Grassi (g)	%	10
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	рН	-	6,7

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **25/03/2022** Verifica/App.: **24/05/2022**

Gelato alla panna delattosato

lattebusche

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. 1169/1	1		

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 Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027 FSSC 22000 - CERT. N. 5139