SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **28/02/2025**
Verifica/App.: **28/02/2025**

Gelato alla panna delattosato

lattebusche

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)	913
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)**
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	Bancale					
Codice articolo	**Tipo pallet**	**Nr. imballi per strato**	**Nr. strati per pallet**	**Nr. imballi per pallet**	**Dimensioni pallet LxlxH (cm)**	**Peso lordo bancale**
4926	Pallet EPAL	13	8	104	120x80x143,3	359 kg

Modalità di smaltimento imballi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **28/02/2025**
Verifica/App.: **28/02/2025**

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)	745		
Energia (kcal)	178		
Grassi (g)	7		
di cui acidi grassi saturi (g)	5,2		
Carboidrati (g)	24		
di cui zuccheri (g)	20		
Fibre (g)	2,7		
Proteine (g)	3		
Sale (g)	0,15		

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 - senza lattosio	Residuo secco	%	36,5
Miscela gelato panna - senza lattosio	Grassi (g)	%	7,5
Miscela gelato panna - senza lattosio	pH	-	6,5

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **28/02/2025**
Verifica/App.: **28/02/2025**

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. 1169/11

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