

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025

Biscotti panna e cacao - gelato alla panna e cacao con biscotto

lattebusche

Denominazione legale	Fetta di latte - gelato alla panna e cacao con biscotto
Denominazione commerciale	Fette di latte alla panna e cacao
Descrizione prodotto	Un morbido gelato alla panna e cacao racchiuso tra due biscotti al cacao. Tutto il gusto unico del latte fresco, unito alla fragranza del biscotto fanno delle Fette di Latte Lattebusche una merenda perfetta, ricca di gusto e genuina.
Ingredienti	GELATO (56%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 60%, zucchero, panna fresca pastorizzata 12% sciroppo di glucosio, lattosio , fibra di cicoria, cacao 2%, proteine del latte , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Biscotto (44%): farina di grano tenero tipo "0", zucchero, oli vegetali (cocco e girasole), sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, estratto di malto d'orzo , agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, sale, aromi. Può contenere uova, soia, nocciole, mandorle, pistacchi, noci comuni, lupino e senape .

Anagrafica generale

Formato	400 g (8 x 50 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4406 *
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060115
Codice EAN unità imballo	18000212060112
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	Confezione
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Modalità di consegna	Camion refrig. - 18°
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025

Biscotti panna e cacao - gelato alla panna e cacao con biscotto



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	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
4406 *	Confezione primaria: 8 biscotti in busta in opp saldata a caldo. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,072 kg	0,47 kg	17x11x9	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	2,84 kg	33x17x18

Articolo		Bancale				
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
4406 *	Pallet EPAL	12	7	84	120x80x140,5	259 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Confezione: astuccio	PAP 20	CARTA
Film	7	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)	1222		611
Energia (kcal)	290		145
Grassi (g)	8,1		4,1
di cui acidi grassi saturi (g)	5,2		2,6
Carboidrati (g)	49		25
di cui zuccheri (g)	22		11
Fibre (g)	0,7		0,4
Proteine (g)	4,9		2,5
Sale (g)	0,24		0,12

* Porzione pari a 50 g

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al cacao	14
Gelato alla panna	14
Biscotto	22

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025**Biscotti panna e cacao - gelato alla panna e cacao con biscotto****lattebusche****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
Gelato al cacao	Grassi totali	%	8,0
Gelato al cacao	Residuo secco	%	37,5
Gelato al cacao	pH	-	6,9
Gelato alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla panna	pH	-	6,6
Biscotto	Umidità	%	3,0
Biscotto	Grassi totali	%	13

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	SI	-	farina di frumento e orzo
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	uova
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	soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	SI	nocciole, mandorle, pistacchi, noci comuni
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	senape
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	SI	lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 06/03/2025
Verifica/App.: 06/03/2025

Biscotti panna e cacao - gelato alla panna e cacao con biscotto



* 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