

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 20/12/2022  
Verifica/App.: 13/01/2023Fetta di latte - gelato alla panna e scaglie  
cioccolato

lattebusche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Denominazione legale      | Gelato alla stracciatella, con biscotto   |
| Denominazione commerciale | Biscotto alla stracciatella   |
| Descrizione prodotto      | Due fragranti biscotti racchiudono un morbido gelato alla panna unito alla croccantezza delle ricche scaglie al cioccolato fondente: nascono così i Biscotti alla stracciatella Lattebusche, perfetti per una merenda ricca di gusto e genuina.   |
| Ingredienti               | <b>Gelato (54%):</b> latte fresco pastorizzato di alta qualità 59%, zucchero, panna fresca pastorizzata 11%, cioccolato fondente in scaglie 4,4% (zucchero, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), 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; aromi naturali. <b>Biscotto (46%):</b> farina di frumento, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio, malto d'orzo, aroma naturale, sale. <b>Può contenere uova, senape e lupini.</b> |

## Anagrafica generale

|   |                      |
|---|----------------------|
| Formato   | 400 g (8 x 50 g)     |
| Peso variabile o Peso nominale                  | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita                      | 4723                 |
| Marchio   | Lattebusche          |
| Codice EAN unità consumatore                    | 8000212060139        |
| Codice EAN unità imballo                        | 18000212060136       |
| Lotto   | Alfanumerico         |
| Codifica lotto                                  | LAANN (La/m/gg)      |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 730                  |
| Temperatura di conservazione                    | -18°C                |
| Unità di vendita                                | Confezione           |
| Unità di misura 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 LxIxH (cm)                  | Tipo imballo | U.V. per imballo | Peso lordo imballo |
| 4723     | Confezione primaria: 8 biscotti in busta in opp saldata a caldo.<br>Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda. | 0,072 kg        | 0,47 kg              | 17x11x9               | Fardello termosaldato di polietilene microforato. | 6            | 2,84 kg          | 33x17x18           |

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 20/12/2022  
Verifica/App.: 13/01/2023Fetta di latte - gelato alla panna e scaglie  
cioccolato

lattebusche

| 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 |
| 4723            | 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)                   | 1279                             |                                   | 640                       |
| Energia (kcal)                 | 306                              |                                   | 153                       |
| Grassi (g)                     | 9,4                              |                                   | 4,7                       |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 7,6                              |                                   | 3,8                       |
| Carboidrati (g)                | 49                               |                                   | 25                        |
| di cui zuccheri (g)            | 23                               |                                   | 12                        |
| Fibre (g)                      | 2,8                              |                                   | 1,4                       |
| Proteine (g)                   | 4,9                              |                                   | 2,5                       |
| Sale (g)                       | 0,22                             |                                   | 0,11                      |

\* Porzione pari a 50 g

## Composizione

| Componente                | Valori medi (g) |
|---------------------------|-----------------|
| Gelato alla stracciatella | 27              |
| Biscotto                  | 23              |

## 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 20/12/2022  
Verifica/App.: 13/01/2023Fetta di latte - gelato alla panna e scaglie  
cioccolato

lattebusche

## Caratteristiche chimiche gelato

| Componente                     | Parametri          | U.M. | Valori medi su 100 g di prodotto |
|--------------------------------|--------------------|------|----------------------------------|
| Gelato alla panna              | Grassi totali      | %    | 7,5                              |
| Gelato alla panna              | Residuo secco      | %    | 36,5                             |
| Gelato alla panna              | pH                 | -    | 6,6                              |
| Cioccolato fondente in scaglie | Umidità            | %    | 1,2                              |
| Cioccolato fondente in scaglie | Grassi totali      | %    | 26                               |
| Cioccolato fondente scaglie    | Saccarosio         | %    | 52                               |
| Cioccolato fondente in scaglie | Secco totale cacao | %    | 47                               |
| Biscotto                       | Umidità            | %    | 3,0                              |
| Biscotto                       | Grassi totali      | %    | 11                               |

## 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                                   | tuorlo d'uovo               |
| 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                        | SI   | SI                                   | lecitina di soia e biscotto |
| 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   | SI                                   | biscotto                    |
| 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                                   | biscotto                    |
| 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   |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 20/12/2022  
Verifica/App.: 13/01/2023

**Fetta di latte - gelato alla panna e scaglie  
cioccolato**

**lattebusche**

**Certificazioni**

**Norma/Standard di riferimento**

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027