

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 16/01/2026  
Verifica/App.: 16/01/2026

## Coni panna - gelato alla panna, con cialda



<b>Denominazione legale</b>	Coni panna - gelato alla panna, con cialda
<b>Denominazione commerciale</b>	Coni panna
<b>Descrizione prodotto</b>	Tutta la cremosità di un gelato di fiordilatte, fatto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca, è contenuta in un cono di croccante cialda. Una golosa farcitura al cacao e granella di nocciole tostate completa questo gelato, un autentico classico dell'arte gelatiera italiana. Prodotto senza conservanti e senza coloranti, è perfetto consumato in qualsiasi momento della giornata.
<b>Ingredienti</b>	GELATO (85%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 49%, preparazione al cacao 15% (grasso di cocco, zucchero, cacao magro 12%, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aromi naturali), zucchero, <b>panna</b> fresca pastorizzata 9,5%, granella di <b>nocciole</b> tostate 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; aromi naturali. Cialda (15%): farina di <b>grano</b> , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; sale, zucchero caramellato. Può contenere <b>frutta a guscio</b> . Origine del latte: Italia.

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	420 g (6 x 70 g)
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4401
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212060313
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212060310
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b>	547
<b>Temperatura di conservazione</b>	-18 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	Confezione
<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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 16/01/2026  
Verifica/App.: 16/01/2026

## Coni panna - gelato alla panna, con cialda



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
4401	Confezione primaria: 6 coni in carta cellulosa alluminata, disco di chiusura cartoncino politenato. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,108 kg	0,53 kg	19,7x16,1x6,7	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	3,2 kg	39,4x16,1x20,1

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
4401	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x135,1	250 kg

## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Incarto cono	C/PAP 82	CARTA
Disco cono	C/PAP 82	CARTA
Confezione: astuccio	PAP 20	CARTA
Imballo: Fardello plastico	LDPE 4	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
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)	1270		885
Energia (kcal)	304		212
Grassi (g)	16		11
di cui acidi grassi saturi (g)	12		8,4
Carboidrati (g)	34		24
di cui zuccheri (g)	22		15
Fibre (g)	3,1		2,2
Proteine (g)	4,4		3,1
Sale (g)	0,29		0,20

\* Porzione pari a

70 g

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 16/01/2026  
Verifica/App.: 16/01/2026

## Coni panna - gelato alla panna, con cialda



## Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	47
Cialda	11
Preparazione al cacao	9,0
Granella di nocciole tostate	3,0

## 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 alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla panna	pH	-	6,6
Cialda	Umidità	%	2,0
Cialda	Grassi totali	%	7,0
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Granella di nocciole tostate	Umidità	%	2,0
Granella di nocciole tostate	Grassi totali	%	38

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 16/01/2026  
Verifica/App.: 16/01/2026

## Coni panna - gelato alla panna, con cialda



## Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	SI	-	farina di grano
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	SI	-	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	SI	SI	nocciole, mandorle, pistacchi
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	cialda
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