SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **1** del **09/05/2024**
Verifica/App.: **20/11/2024**

# Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, con cialda

| | |
|---|---|
| **Denominazione legale** | Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, con cialda |
| **Denominazione commerciale** | Coni all'amarena |
| **Descrizione prodotto** | Il morbido gelato al fiordilatte sposa la freschezza delle amarene, racchiuso in una croccante cialda, una classica e inimitabile combinazione di gusto. Senza coloranti e conservanti, i coni Lattebusche all'amarena sono prodotti utilizzando rigorosamente latte fresco di Alta Qualità e panna fresca. |
| **Ingredienti** | **GELATO (85%): latte** fresco pastorizzato di alta qualità 43%, preparazione all'amarena 19% (zucchero, amarene 36%, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aromi naturali), zucchero, **panna** fresca pastorizzata 8% preparazione al cacao 7% (olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13%, emulsionante: lecitina di **soia** ;aromi), granella di **nocciole** tostate 5%, 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. **Cialda (15%):** farina di **grano** tenero tipo''0'', zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di **soia;** sale, zucchero caramellato. Può contenere **mandorle, spistacchi e senape.** |

## Anagrafica generale

| | |
|---|---|
| **Formato** | **420 g (6 x 70 g)** |
| **Peso variabile o Peso nominale** | Peso/Volume nominale |
| **Codice articolo di vendita** | 4402 |
| **Marchio** | Lattebusche |
| **Codice EAN unità consumatore** | 8000212060320 |
| **Codice EAN unità imballo** | 18000212060327 |
| **Lotto** | Alfanumerico |
| **Codifica lotto** | LAANN (La/m/gg) |
| **Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)** | 547 |
| **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. **1** del **09/05/2024**
Verifica/App.: **20/11/2024**

# Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, con cialda

lattebusche

| 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)** |
| 4402 | 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 Lxlxh (cm)** | **Peso lordo bancale** |
| 4402 | 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 81 | 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) | 1136 | | 795 |
| Energia (kcal) | 271 | | 190 |
| Grassi (g) | 12 | | 8,7 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 7,6 | | 5,3 |
| Carboidrati (g) | 35 | | 24 |
| di cui zuccheri (g) | 22 | | 16 |
| Fibre (g) | 1,7 | | 1,2 |
| Proteine (g) | 4,0 | | 2,8 |
| Sale (g) | 0,23 | | 0,16 |

*** Porzione pari a** 70 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **1** del **09/05/2024**
Verifica/App.: **20/11/2024**

# Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, con cialda

lattebusche

## Composizione

| Componente | Valori medi (g) |
|---|---|
| Gelato alla panna | 41 |
| Cialda | 11 |
| Preparazione all'amarena | 11 |
| Preparazione al cacao | 4,0 |
| 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 all'amarena | Grassi totali | % | 0,1 |
| Preparazione all'amarena | Residuo secco | % | 68 |
| Preparazione all'amarena | pH | - | 3,3 |
| 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 |

Rev. **1** del **09/05/2024**
Verifica/App.: **20/11/2024**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, 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 CE |

## Certificazioni

| Norma/Standard di riferimento |
|---|
| FSSC 22000 - CERT. N. 5139 |