

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda



Denominazione legale	Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda
Denominazione commerciale	Coni panna e cacao
Descrizione prodotto	La morbida anima di questi coni è la perfetta combinazione tra gelato al cacao e gelato al fiordilatte. Una croccante cialda e una farcitura di cacao e granella di nocciole completano la ricetta. Un mix perfetto, da gustare in qualsiasi momento della giornata. Senza coloranti e conservanti, i coni Panna-Cacao Lattebusche sono prodotti con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca.
Ingredienti	GELATO (85%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 48%, preparazione al cacao 15% (olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13%, emulsionante: lecitina di soia ; aromi), zucchero, panna fresca pastorizzata 10%, granella di nocciole pralinate al cacao 5% (zucchero, nocciole 43%, cacao magro in polvere 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. Cialda (15%): farina di grano tenero tipo "0", zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di soia ; sale, zucchero caramellato. Può contenere uova, mandorle, noci, pistacchi e senape .

Anagrafica generale

Formato	420 g (6 x 70 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4403 *
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060337
Codice EAN unità imballo	18000212060334
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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, 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
4403 *	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)
4403 *	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x135,1	250 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Confezione: astuccio	PAP 20	CARTA
Disco cono	C/PAP 81	CARTA
Incarto cono	C/PAP 82	CARTA
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)	1216		851
Energia (kcal)	291		204
Grassi (g)	15		11
di cui acidi grassi saturi (g)	10		7,0
Carboidrati (g)	33		23
di cui zuccheri (g)	21		15
Fibre (g)	2,4		1,7
Proteine (g)	4,2		2,9
Sale (g)	0,18		0,13

* Porzione pari a

70 g

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda



Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al cacao	23,5
Gelato alla panna	23,5
Cialda	11
Preparazione al cacao	9,0
Granella di nocciole pralinate al cacao	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 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
Cialda	Umidità	%	2,0
Cialda	Grassi totali	%	7,0
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Granella di nocciole pralinate al cacao	Umidità	%	1,5
Granella di nocciole pralinate al cacao	Grassi totali	%	30

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, 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	SI	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	-	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	SI	SI	nocciole, mandorle, noci, 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

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027