Rev. **1** del **09/05/2024** Verifica/App.: **21/11/2024** 

# Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda

# <u>latte</u>busche

Denominazione legale	Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda
Denominazione commerciale	Cono croccante alle mandorle
Descrizione prodotto	Un morbido gelato alla crema con una variegatura al cacao e una copertura di croccantino alle mandorle danno vita al Croccante alle mandorle Lattebusche, un gusto unico e irresistibile. Prodotto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca, senza conservanti né coloranti, è perfetto in qualsiasi momento della giornata.
Ingredienti	Gelato (85%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 49%, preparazione al cacao 15% (olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13%, emulsionante: lecitina di soia; aromi), zucchero, panna fresca pastorizzata 8%, crocantino di mandorla 5% (zucchero, mandorle 40%), lattosio, tuorlo d' uovo, 2,8%, sciroppo di glucosio, fibra di cicoria, proteine del latte, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; olio essenziale d'arancia. Cialda (15%): farina di grano tenero tipo "0", zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di soia; sale, sciroppo di di zucchero caramellato. Può contenere arachidi, altra frutta a guscio, semi di sesamo e senape.
Destinazione	Adatto a tutte le tipologie di consumatori

Anagrafica generale			
Formato	350 g (5 x 70 g)		
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale		
Codice articolo di vendita	4555		
Marchio	Lattebusche		
Codice EAN unità consumatore	8000212060665		
Codice EAN unità imballo	18000212060662		
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		



Rev. **1** del **09/05/2024** Verifica/App.: **21/11/2024** 

# Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda

## <u>lattebusche</u>

Articolo	Confezione			Imb	allo			
Codice articolo	Tipo confezione		Peso lordo confezione	Dimensioni confezione Lxlx (cm)	n Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo Lxlxh (cm)
4555	Confezione primaria: 5 coni in carta cellulosa alluminata, disco di chiusura cartoncino politenato. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,108 kg	0,46 kg	19,7x16,1x6,7	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	2,78 kg	39,4x16,1x20,1
Articolo	lo Bancale							
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imba strat	•	lr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimension Lxlxh (	•	Peso lordo bancale
4555	Pallet EPAL	12		6	72	120x80x	135,1	220 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)	1235		865	
Energia (kcal)	296		207	
Grassi (g)	15		11	
di cui acidi grassi saturi (g)	12		8,4	
Carboidrati (g)	34		24	
di cui zuccheri (g)	24		17	
Fibre (g)	2,3		1,6	
Proteine (g)	4,4		3,1	
Sale (g)	0,19		0,13	
* Porzione pari a	70 g			

Rev. 1 del 09/05/2024 Verifica/App.: 21/11/2024

## Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda

Composizione		
Componente	Valori medi (g)	
Gelato alla crema	47	
Cialda	11	
Preparazione al cacao	9,0	
Croccantino di mandorle	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 ge	lato
-------------------	-------------	------

Caratteristiche chimiche gelato				
Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	
Gelato alla crema	Grassi totali	%	7,5	
Gelato alla crema	Residuo secco	%	36,5	
Gelato alla crema	рН	-	6,6	
Cialda	Umidità	%	2,0	
Cialda	Grassi totali	%	7,0	
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0	
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67	
Croccantino di mandorle	Umidità	%	2,0	
Croccantino di mandorle	Grassi totali	%	38	

Rev. **1** del **09/05/2024** Verifica/App.: **21/11/2024** 

# Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda

<u>lattebusche</u>

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	SI	-	uovo	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	arachidi	
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	mandorle, altra frutta a guscio	
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	SI	semi di sesamo	
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. 1169/1	1		

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	