

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 20/01/2026**Gelato alla crema con croccante alle mandorle, con cialda****lattebusche**

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 12%, emulsionante: lecitina di soia ; aromi naturali), zucchero, panna fresca pastorizzata 8%, croccantino 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 , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di soia ; sale, zucchero caramellato. Può contenere arachidi, altra frutta a guscio, semi di sesamo e senape . Origine del latte: Italia.
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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 20/01/2026Gelato alla crema con croccante alle
mandorle, 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	Dimensioni imballo LxIxh (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	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
4555	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x135,1	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)	1233		886
Energia (kcal)	295		212
Grassi (g)	15		11
di cui acidi grassi saturi (g)	11		7,7
Carboidrati (g)	34		24
di cui zuccheri (g)	24		17
Fibre (g)	2,5		1,8
Proteine (g)	4,7		3,3
Sale (g)	0,15		0,11

* Porzione pari a

70 g

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 20/01/2026Gelato 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 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	pH	-	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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 20/01/2026Gelato alla crema con croccante alle
mandorle, 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	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. 1169/11

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

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027