

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 22/01/2026

Gelato al caffè, con cialda



Denominazione legale	Gelato al caffè, con cialda
Denominazione commerciale	Cono al caffè
Descrizione prodotto	L'avvolgente energia del gelato al caffè, racchiusa in una croccante cialda e farcita con cacao e granella di nocciole: questa la combinazione che contraddistingue i coni al caffè Lattebusche. Rigorosamente privi di coloranti e conservanti, i coni al caffè Lattebusche sono prodotti con latte fresco Alta Qualità e panna fresca.
Ingredienti	Gelato (85%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 48,5%, preparazione al cacao 15% (olio di cocco, zucchero, cacao magro 12%, emulsionante: lecitina di soia ; aromi naturali), zucchero, panna fresca pastorizzata 9,5%, granella di nocciole pralinate al cacao 5% (zucchero, nocciole 43%, cacao magro in polvere 12%), sciroppo di glucosio, lattosio , caffè in polvere 1,2%, 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 , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di soia ; sale, zucchero caramellato. Può contenere uova, altra frutta a guscio e senape Origine del latte: Italia.

Anagrafica generale

Formato	350 g (5 x 70 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4556
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060368
Codice EAN unità imballo	18000212060365
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	547
Temperatura di conservazione	-18 °C
Unità di vendita	Confezione
Unità di misura 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.: 22/01/2026

Gelato al caffè, 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
4556	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)
4556	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)	1259		896
Energia (kcal)	301		214
Grassi (g)	15		11
di cui acidi grassi saturi (g)	12		8,4
Carboidrati (g)	36		25
di cui zuccheri (g)	27		19
Fibre (g)	2,3		1,6
Proteine (g)	4,3		3,0
Sale (g)	0,14		0,10

* Porzione pari a

70 g

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 20/01/2026
Verifica/App.: 22/01/2026

Gelato al caffè, con cialda



Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al caffè	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 al caffè	Grassi totali	%	7,5
Gelato al caffè	Residuo secco	%	38
Gelato al caffè	pH	-	6,43
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

Gelato al caffè, 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	-	tuorlo d'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	preparazione al cacao e granella di nocciolo
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

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027