

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 05/03/2025
Verifica/App.: 05/03/2025

Ricoperti - gelato al latte ricoperto al cacao magro



| | |
|----------------------------------|--|
| Denominazione legale | Ricoperto - gelato al latte ricoperto con cacao magro |
| Denominazione commerciale | Ricoperto |
| Descrizione prodotto | Uno strato di finissimo cacao ricopre il morbido gelato al fiordilatte. Questo è il Ricoperto Lattebusche, perfetto per una pausa leggera, senza rinunciare al piacere avvolgente del gelato e del cacao croccante. Prodotto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca, è privo di conservanti e coloranti. |
| Ingredienti | Gelato al latte (76%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 61%, zucchero, panna fresca pastorizzata 12%, sciroppo di glucosio, lattosio , fibra di cicoria, proteine del latte , emulsionanti: mono e dicicleridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Copertura al cacaomagro (24%): olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13%, emulsionante: lecitina di soia ; aromi. Può contenere nocciole, mandorle e pistacchi . Senza glutine. |

Anagrafica generale

| | |
|--|------------------------|
| Formato | 300 g (6 x 50 g) |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita | 4423 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità consumatore | 8000212060580 |
| Codice EAN unità imballo | 18000212060587 |
| Lotto | Alfanumerico |
| Codifica lotto | LAANN (La/m/gg) |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 913 |
| Temperatura di conservazione | -18 °C |
| Unità di misura di vendita | Confezione |
| Unità di vendita | Confezione |
| Unità di movimentazione | Imballo |
| Modalità di consegna | Camion refriger. - 18° |
| Deperibilità prodotto (DL 198/2021) | >60gg/non deperibile |



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 05/03/2025
Verifica/App.: 05/03/2025Ricoperti - gelato al latte ricoperto al cacao
magro

lattebusche

| 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 |
| 4423 | Confez.primaria: busta in opp saldante a caldo, stecco ad elica. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda chiuso da etichetta sigillo. | 0,09 kg | 0,39 kg | 17x16,2x7,1 | fardello termosaldato in polietilene microforato | 6 | 2,36 kg | 34x17x22 |

| 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 |
| 4423 | Pallet EPAL | 15 | 7 | 105 | 120x80x128 | 270 kg |

Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|-----------------------------|----------------|------------------|
| Stecco | FOR 51 | LEGNO |
| Confezione: incarto interno | PP 5 | PLASTICA |
| Confezione: astuccio | PAP 20 | CARTA |
| Imballo: Fardello plastico | LDPE 4 | PLASTICA |
| 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) | 1254 | | 627 |
| Energia (kcal) | 301 | | 151 |
| Grassi (g) | 20 | | 10 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 5 | | 2,5 |
| Carboidrati (g) | 27 | | 14 |
| di cui zuccheri (g) | 23 | | 12 |
| Fibre (g) | 1,2 | | 0,6 |
| Proteine (g) | 3,3 | | 1,7 |
| Sale (g) | 0,25 | | 0,1 |

* Porzione pari a 50 g

Composizione

| Componente | Valori medi (g) |
|--------------------------|-----------------|
| Gelato alla panna | 38 |
| Copertura al cacao magro | 12 |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 05/03/2025
Verifica/App.: 05/03/2025Ricoperti - gelato al latte ricoperto al cacao
magro

lattebusche

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 | - | 6,5 |
| Copertura al cacao magro | Umidità | % | 10 |
| Copertura al cacao magro | Grassi totali | % | 61,5 |

Allergeni

| Allergene | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------|
| Cereali contenenti glutine | NO | NO | - |
| 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 | - | soia |
| Latte e prodotti a base di latte | SI | - | latte |
| Frutta a guscio | NO | SI | nocciole, mandorle, pistacchi |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | - |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | - |
| 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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 05/03/2025
Verifica/App.: 05/03/2025**Ricoperti - gelato al latte ricoperto al cacao
magro****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