

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 06/03/2024Gelato al lampone ricoperto con  
preparazione al cacao magro

lattebusche

<b>Denominazione legale</b>	Gelato al lampone ricoperto con preparazione al cacao magro
<b>Denominazione commerciale</b>	Ricoperto al lampone
<b>Descrizione prodotto</b>	Un gusto che unisce la freschezza del gelato al lampone con una croccante copertura di finissimo cacao magro: il Ricoperto al Lampone Lattebusche è ideale per una pausa leggera, senza rinunciare al piacere avvolgente del gelato al lampone e del cacao croccante. Prodotto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca, è privo di conservanti e coloranti.
<b>Ingredienti</b>	<b>Gelato al lampone (76%):</b> latte fresco pastorizzato di Alta Qualità 30%, acqua, zucchero, lampone in purea 7%, <b>panna</b> fresca pastorizzata 7%, sciroppo di glucosio-fruttosio, fibra di cicoria, <b>lattosio</b> , proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; addensante: amido modificato di mais; acidificante: acido citrico; succo concentrato di sambuco, succo di limone da concentrato, aromi naturali. <b>Copertura al cacao magro (24%):</b> olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13%, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aromi. Può contenere <b>uova, nocciole, mandorle e pistacchi. Senza glutine.</b>

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	300 g (6 x 50 g)
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4515
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212060429
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212060426
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b>	730
<b>Temperatura di conservazione</b>	-18 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Modalità di consegna</b>	Camion refrig. - 18°
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	>60gg/non deperibile



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 06/03/2024Gelato al lampone ricoperto con  
preparazione 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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
4515	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
4515	Pallet EPAL	14	6	84	120x80x146,5	218 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)	1179		589
Energia (kcal)	283		141
Grassi (g)	18		9
di cui acidi grassi saturi (g)	3,2		1,6
Carboidrati (g)	27		14
di cui zuccheri (g)	26		13
Fibre (g)	3		1,5
Proteine (g)	1,9		0,9
Sale (g)	0,04		0,02

\* Porzione pari a 50 g

## Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	32
Copertura di cioccolato finissimo al latte	18

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 06/03/2024Gelato al lampone ricoperto con  
preparazione 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	-	6,6
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Umidità (K. F.)	%	1,0
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Grassi totali	%	37
Copertura di cioccolato finissimo al latte	Secco totale cacao	%	34

## 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	-	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	SI	cioccolato
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. 1 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 06/03/2024**Gelato al lampone ricoperto con  
preparazione al cacao magro****Anagrafica Stabilimento**

<b>Ragione Sociale OSA</b>	Lattebusche s.c.a.
<b>Indirizzo OSA</b>	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via P.E. Venturini, 145 - 30015 Chioggia (VE)
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	IT 05 158 CE

**Certificazioni****Norma/Standard di riferimento**

FSSC 22000 - CERT. N. 5139

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027