SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **22/01/2016**
Verifica/App.: **RGQ**

Pepite al cacao - gelato al cacao ricoperto di cioccolato fondente

lattebusche

Denominazione legale	Pepite al cacao - gelato al cacao ricoperto di cioccolato fondente
Denominazione commerciale	Pepite al cacao
Descrizione prodotto	Le pepite Lattebusche sono piccoli cioccolatini ripieni di morbido gelato ai gusti vaniglia, cacao e arancia. Il gusto di cioccolato fondente extra racchiude tutto l'avvolgente sapore del gelato fatto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca. Ideali per una piccola pausa, sono perfetti anche come dessert da condividere con gli amici.
Ingredienti	Cioccolato fondente extra (cacao 61% minimo) 42% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia** , estratto di vaniglia), **latte** fresco pastorizzato intero di alta qualità 30,5%, zucchero, **panna** fresca pastorizzata 5,8%, cacao 4,9%, sciroppo di glucosio, **lattosio** ,fibre alimentari, destrosio, proteine del **latte** , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube. Può contenere tracce di **uova** e **frutta secca a guscio** . **Senza glutine.**

Anagrafica generale

Formato	**88 grammi**
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4995
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212063666
Codice EAN unità imballo	18000212063663
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / TMC (gg)	547
Temperatura di conservazione	-18 °C
Unità di misura di vendita	Numero
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Modalità di consegna	Camion refrig. - 18°
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile

Articolo	Confezione				Imballo			
Codice articolo	**Tipo confezione**	**Peso tara confezione**	**Peso lordo confezione**	**Dimensioni confezione Lxlxh (cm)**	**Tipo imballo**	**U.V. per imballo**	**Peso lordo imballo**	**Dimensioni imballo Lxlxh (cm)**
4995	buste in opp trasparenti saldati, scatola automontante in cartoncino teso	0,023 kg	0,11 kg	8,2x8,2x7,5	fardello in pe trasparente termoformato	8	0,9 kg	16,5x16,5x15,1

Articolo	Bancale					
Codice articolo	**Tipo pallet**	**Nr. imballi per strato**	**Nr. strati per pallet**	**Nr. imballi per pallet**	**Dimensioni pallet Lxlxh (cm)**	**Peso lordo bancale**
4995	Pallet EPAL	28	8	224	120x80x135,3	222 kg

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **22/01/2016**
Verifica/App.: **RGQ**

Pepite al cacao - gelato al cacao ricoperto di cioccolato fondente

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1504		165
Energia (kcal)	361		40
Grassi (g)	22		2,4
di cui acidi grassi saturi (g)	14		1,5
Carboidrati (g)	34		3,7
di cui zuccheri (g)	29		3,1
Fibre (g)	4,0		0,4
Proteine (g)	5,2		0,6
Sale (g)	0,20		0,02
*** Porzione pari a**	11 g		

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al cacao	58
Copertura cioccolato fondente extra	42

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	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

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato al cacao	Grassi totali	%	9,0
Gelato al cacao	Residuo secco	%	43
Gelato al cacao	pH	-	6,9
Copertura cioccolato fondente extra	Umidità (K. F.)	%	1,0
Copertura cioccolato fondente extra	Grassi totali	%	39
Copertura cioccolato fondente extra	Secco totale cacao	%	61

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **0** del **22/01/2016**
Verifica/App.: **RGQ**

Pepite al cacao - gelato al cacao ricoperto di cioccolato fondente

lattebusche

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	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	NO	SI	cioccolato fondente
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

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	Livello raggiunto
GSFS (Issue 6)	Grade A
IFS Food (Version 6)	Higher level

international food standard IFS

food BRC certificated