

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/03/2017
Verifica/App.: CQ

Miniconi - gelato alla panna con cialda

lattebusche

Cassino

Denominazione legale	Miniconi - gelato alla panna con cialda
Denominazione commerciale	Minicono
Descrizione prodotto	La cremosità di un gelato al fiordilatte, con latte Alta Qualità e panna fresca contenuti in una mini cialda cono. Senza conservanti e coloranti. Il piccolo formato rende i Miniconi Lattebusche ideali per uno snack leggero e allo stesso tempo ricco di gusto.
Ingredienti	GELATO (82%): latte fresco pastorizzato intero di alta qualità (in conformità a D.M. 185/91) 49% del gelato, preparazione al cacao 16% del gelato (olio di cocco non idrogenato, zucchero, cacao magro in polvere 12,5% della preparazione pari al 2% del gelato, emulsionante: lecitina di soia, aromi), zucchero, panna fresca pastorizzata 9,5% del gelato, granella di nocciole pralinate 4% del gelato (nocciole 50% della granella pari al 2% del gelato, zucchero), sciroppo di glucosio, lattosio , fibre alimentari, proteine del latte , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Cialda (18%): farina di frumento , zucchero, olio di cocco non idrogenato, emulsionante: lecitina di soia , sale, zucchero caramellato.

Anagrafica generale

Formato	240 g (8 x 30 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4400
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212061327
Codice EAN unità imballo	18000212061324
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / TMC (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 refriger. - 18°
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



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
4400	Confezione primaria: 8 miniconi in carta cellulosa alluminata, disco di chiusura in cartoncino politenato. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,1 kg	0,34 kg	22,6x9,6x5,2	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	2,06 kg	22,6x19,2x15,6

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
4400	Pallet EPAL	15	7	105	120x80x123,7	236 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/03/2017
Verifica/App.: CQ

Miniconi - gelato alla panna con cialda

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1229		369
Energia (kcal)	294		88
Grassi (g)	16		4,7
di cui acidi grassi saturi (g)	10		3,0
Carboidrati (g)	33		10
di cui zuccheri (g)	21		6,2
Fibre (g)	2,0		0,6
Proteine (g)	4,2		1,3
Sale (g)	0,21		0,06
* Porzione pari a	30 g		

Composizione (gelato)

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	20
Minicono cialda	5,2
Preparazione al cacao	4,0
Granella di nocciole pralinate	1,0

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 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
Minicono cialda	Umidità	%	2,0
Minicono cialda	Grassi totali	%	7,0
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Granella di nocciole pralinate	Umidità	%	2,0
Granella di nocciole pralinate	Grassi totali	%	38

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/03/2017
Verifica/App.: 10/03/2017

Miniconi - gelato alla panna con cialda

lattebusche

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	SI	-	farina di frumento
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	SI	-	nocciole tostate
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 7)	Grade AA
IFS Food (Version 6)	Higher level

