

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 03/11/2021
Verifica/App.: 03/11/2021Coni all'amarena - gelato alla panna
variegato all'amarena, con cialda


Denominazione legale	Coni all'amarena - gelato alla panna variegato all'amarena, con cialda
Denominazione commerciale	Coni all'amarena
Descrizione prodotto	Il morbido gelato al fiordilatte sposa la freschezza delle amarene, racchiuso in una croccante cialda, una classica e inimitabile combinazione di gusto. Senza coloranti e conservanti, i coni Lattebusche all'amarena sono prodotti utilizzando rigorosamente latte fresco di Alta Qualità e panna fresca.
Ingredienti	GELATO (85%): latte fresco pastorizzato di alta qualità 43%, preparazione all'amarena 19% (zucchero, amarena 36% della variegatura pari al 7% del gelato, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aromi naturali), zucchero, panna fresca pastorizzata 8% preparazione al cacao 7% (grassi di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13% della preparazione pari all'1% del gelato, emulsionante: lecitina di soia; aromi), granella di nocciole tostate 5%, sciroppo di glucosio, lattosio , 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, caramello. Può contenere mandorle e pistacchi .

Anagrafica generale

Formato	420 g (6 x 70 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4402
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212060320
Codice EAN unità imballo	18000212060327
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (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 refrig. - 18°
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 03/11/2021
Verifica/App.: 03/11/2021Coni all'amarena - gelato alla panna
variegato all'amarena, 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
4402	Confezione primaria: 6 coni in carta cellulosa alluminata, disco di chiusura cartoncino politenato. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,108 kg	0,53 kg	19,7x16,1x6,7	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	3,2 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)
4402	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x135,1	250 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)	1136		795
Energia (kcal)	271		190
Grassi (g)	12		8,7
di cui acidi grassi saturi (g)	7,6		5,3
Carboidrati (g)	35		24
di cui zuccheri (g)	22		16
Fibre (g)	1,7		1,2
Proteine (g)	4,0		2,8
Sale (g)	0,23		0,16

* Porzione pari a

70 g

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 03/11/2021
Verifica/App.: 03/11/2021Coni all'amarena - gelato alla panna
variegato all'amarena, con cialda

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	41
Cialda	11
Preparazione all'amarena	11
Preparazione al cacao	4,0
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 alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla panna	pH	-	6,6
Cialda	Umidità	%	2,0
Cialda	Grassi totali	%	7,0
Preparazione all'amarena	Grassi totali	%	0,1
Preparazione all'amarena	Residuo secco	%	68
Preparazione all'amarena	pH	-	3,3
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Granella di nocciole tostate	Umidità	%	2,0
Granella di nocciole tostate	Grassi totali	%	38

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 03/11/2021
Verifica/App.: 03/11/2021Coni all'amarena - gelato alla panna
variegato all'amarena, 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	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	SI	preparazione al cacao e granella di 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

FSSC 22000 - CERT. N. 5139