

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 14/05/2020  
Verifica/App.: CQ

## Coni Crema Oro - gelato alla crema con variegatura amaretto e croccantino alle mandorle, con cialda




<b>Denominazione legale</b>	Coni crema oro - Gelato alla crema con variegatura amaretto e croccantino alle mandorle, con cialda
<b>Denominazione commerciale</b>	Coni Crema Oro
<b>Descrizione prodotto</b>	Il Cono d'Oro si caratterizza per le note intense di crema all'uovo e latte fresco Alta Qualità che si sposano alla perfezione con la variegatura all'amaretto e il croccantino alle mandorle. Un gelato unico ed irresistibile.
<b>Ingredienti</b>	Gelato (85%): <b>latte</b> fresco pastorizzato intero di alta qualità 42%, preparazione all'amaretto 17% [sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, amaretto 4% (zucchero, mandorle di albicocca, albume <b>d'uovo</b> , <b>lattosio</b> e proteine del <b>latte</b> , aromi naturali), arancia dolce, addensante: E1442, aroma naturale (contiene <b>nocciole</b> ), succo concentrato di limone, concentrato di zucca e mela, tuorlo <b>d'uovo</b> in polvere], zucchero, preparazione al cacao 8,5% (grasso di cocco, zucchero, cacao magro 13% della variegatura pari al 1% del gelato, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aromi), <b>panna</b> fresca pastorizzata 7%, croccantino di <b>mandorla</b> 5% (zucchero, <b>mandorle</b> 40%), <b>lattosio</b> , tuorlo <b>d'uovo</b> 2,4%, sciroppo di glucosio, fibra di cicoria, proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; olio essenziale d'arancia. Cialda (15%): farina di <b>grano</b> , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; sale, caramello. Può contenere tracce di <b>arachidi, altra frutta a guscio e semi di sesamo</b> .

### Anagrafica generale

<b>Formato</b>	420 g (6 x 70 g)
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4408
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212060658
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212060655
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Scadenza / TMC (gg)</b>	547
<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 (art. 62/2012)</b>	>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
4408	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

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 14/05/2020  
Verifica/App.: 14/05/2020

## Coni Crema Oro - gelato alla crema con variegatura amaretto e croccantino alle mandorle, con cialda

### lattebusche

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
4408	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x135,1	250 kg

### Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1017		712
Energia (kcal)	242		170
Grassi (g)	9,4		6,6
di cui acidi grassi saturi (g)	6,4		4,5
Carboidrati (g)	34		24
di cui zuccheri (g)	22		16
Fibre (g)	1,8		1,3
Proteine (g)	4,4		3,1
Sale (g)	0,13		0,09
<b>* Porzione pari a</b>	70 g		

### Composizione (gelato)

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla crema	41
Cialda	11
Preparazione al cacao	5
Preparazione all'amaretto	10
Croccantino di mandorle	3

### 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.

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 14/05/2020  
Verifica/App.: 14/05/2020

## Coni Crema Oro - gelato alla crema con variegatura amaretto e croccantino alle mandorle, con cialda

### lattebusche

#### Caratteristiche chimiche gelato

Componente	Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Gelato alla crema	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla crema	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla crema	pH	-	6,5
Cialda	Umidità	%	2,0
Cialda	Grassi totali	%	7,0
Preparazione al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Preparazione all'amaretto	Rifrazione ottica	°Bx a 20°C\	65
Preparazione all'amaretto	pH	-	4,2
Croccantino di mandorle	Umidità	%	0,8
Croccantino di mandorle	Grassi totali	%	27,5

#### 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	SI	-	tuorlo d'uovo
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	croccantino di mandorle
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 croccantino di mandorle
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	SI	croccantino di mandorle
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 14/05/2020  
Verifica/App.: 14/05/2020

**Coni Crema Oro - gelato alla crema con  
variegatura amaretto e croccantino alle  
mandorle, con cialda**



### 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 rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
FSSC 22000	-

