

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 04/06/2020  
Verifica/App.: 07/04/2021

## Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda



<b>Denominazione legale</b>	Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda
<b>Denominazione commerciale</b>	Coni panna e cacao
<b>Descrizione prodotto</b>	La morbida anima di questi coni è la perfetta combinazione tra gelato al cacao e gelato al fiordilatte. Una croccante cialda e una farcitura di cacao e granella di nocciole completano la ricetta. Un mix perfetto, da gustare in qualsiasi momento della giornata. Senza coloranti e conservanti, i coni Panna-Cacao Lattebusche sono prodotti con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca.
<b>Ingredienti</b>	<b>GELATO (85%):</b> latte fresco pastorizzato di alta qualità 48%, preparazione al cacao 15% (grassi di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 13% della preparazione pari al 2% del gelato, emulsionante: lecitina di soia; aromi), zucchero, <b>panna</b> fresca pastorizzata 10%, granella di <b>nocciole</b> pralinate al cacao 5% (zucchero, <b>nocciole</b> 43% della granella pari al 2% del gelato, cacao magro in polvere 12% della granella pari all'1% del gelato), sciroppo di glucosio, <b>lattosio</b> , fibra di cicoria, cacao 2% proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. <b>Cialda (15%):</b> farina di <b>grano</b> , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; sale, caramello. Può contenere <b>uova, mandorle, noci comuni e pistacchi</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>	4403 *
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212060337
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212060334
<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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 04/06/2020  
Verifica/App.: 07/04/2021

## Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, 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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
4403 *	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)	Peso lordo bancale
4403 *	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)	1216		851
Energia (kcal)	291		204
Grassi (g)	15		11
di cui acidi grassi saturi (g)	10		7,0
Carboidrati (g)	33		23
di cui zuccheri (g)	21		15
Fibre (g)	2,4		1,7
Proteine (g)	4,2		2,9
Sale (g)	0,18		0,13

\* Porzione pari a 70 g

## Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato al cacao	23,5
Gelato alla panna	23,5
Cialda	11
Preparazione al cacao	9,0
Granella di nocciole pralinate al cacao	3,0

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 04/06/2020  
Verifica/App.: 07/04/2021

## Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, con cialda



## 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 al cacao	Grassi totali	%	8,0
Gelato al cacao	Residuo secco	%	37,5
Gelato al cacao	pH	-	6,9
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 al cacao	Umidità	%	1,0
Preparazione al cacao	Grassi totali	%	67
Granella di nocciole pralinate al cacao	Umidità	%	1,5
Granella di nocciole pralinate al cacao	Grassi totali	%	30

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 04/06/2020  
Verifica/App.: 07/04/2021

## Coni panna e cacao - gelato alla panna e cacao, 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	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	SI	SI	preparazione al cacao e miscela gelato al cacao
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

