

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 23/04/2021
Verifica/App.:**Gelato alla panna con edulcoranti - senza lattosio****Lattebusche**

Denominazione legale	Gelato alla panna con edulcoranti - senza lattosio
Denominazione commerciale	Gelato alla panna zerozero
Descrizione prodotto	Il gelato zerozero Lattebusche contiene lo 0,1% di lattosio. Nel processo di lavorazione il lattosio naturalmente presente viene scisso nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio per opera dei lattasi. Grazie a ciò il gelato zerozero Lattebusche è adatto alle persone intolleranti al lattosio.
Ingredienti	latte fresco pastorizzato di alta qualità 64%, panna fresca pastorizzata 20%, edulcorante: maltitolo, fibre di cicoria, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, aromi naturali, edulcorante: glicosidi steviolici 0,06%. Senza glutine.

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4926 *
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212062348
Codice EAN unità imballo	18000212062345
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / TMC (gg)	730
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 LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
4926 *	Vaschetta e coperchio in polipropilene	0,045 kg	0,54 kg	14,5x14,5x8,3	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	3,26 kg	44x14,5x16,1

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
4926	Pallet EPAL	13	10	130	120x80x175,5	445 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 23/04/2021
Verifica/App.:**Gelato alla panna con edulcoranti - senza
lattosio****lattebusche****Tabella nutrizionale**

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	523		
Energia (kcal)	127		
Grassi (g)	9,8		
di cui acidi grassi saturi (g)	7,2		
Carboidrati (g)	14		
di cui zuccheri (g)	3,9		
Fibre (g)	5,2		
Proteine (g)	3,1		
Sale (g)	0,09		

Composizione

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna con edulcoranti - senza lattosio	500

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
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	Residuo secco	%	31,5
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	Grassi (g)	%	10
Miscela gelato panna con edulcoranti - senza lattosio	pH	-	6,7

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 23/04/2021
Verifica/App.:**Gelato alla panna con edulcoranti - senza
lattosio****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	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	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
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**

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027

FSSC 22000 - CERT. N. 5139