

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 12/04/2018  
Verifica/App.: CQ

## Gelato alla panna e cacao Biologico

lattebusche

Cassino

<b>Denominazione legale</b>	Gelato alla panna e cacao
<b>Denominazione commerciale</b>	Gelato alla panna e cacao Bio
<b>Descrizione prodotto</b>	Le vaschette Lattebusche uniscono la sapiente arte italiana del gelato alla ricerca di ingredienti di primissima scelta, quali il latte fresco biologico e la panna fresca. L'ampia gamma di gusti e variegature soddisfa anche gli appassionati più esigenti. Le vaschette Lattebusche, senza conservanti né coloranti, sono perfette per avere sempre a disposizione, nella comodità di casa, tutto il gusto morbido e avvolgente del gelato di qualità.
<b>Ingredienti</b>	latte*62%, zucchero di canna*, burro*, panna fresca pastorizzata*3%, cacao in polvere*2%, inulina*, destrosio*, proteine del latte*, stabilizzante: farina di semi di carrube*, aromi naturali. Può contenere tracce di uova, soia e frutta a guscio. Senza glutine. <b>Ingredienti biologici</b>

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	500 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	4882
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212062379
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212062376
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Scadenza / TMC (gg)</b>	730
<b>Temperatura di conservazione</b>	-18 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	Numero
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Modalità di consegna</b>	Camion refriger. - 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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
4882	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
4882	Pallet EPAL	13	10	130	120x80x175,5	445 kg

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 12/04/2018  
Verifica/App.: CQ

## Gelato alla panna e cacao Biologico

lattebusche

## Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	928		
Energia (kcal)	222		
Grassi (g)	12		
di cui acidi grassi saturi (g)	8,4		
Carboidrati (g)	26		
di cui zuccheri (g)	22		
Fibre (g)	0,8		
Proteine (g)	3,4		
Sale (g)	0,10		

## Composizione (gelato)

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	250
Gelato al cacao	250

## 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 al cacao	Grassi totali	%	12
Gelato al cacao	Residuo secco	%	41
Gelato al cacao	pH	-	6,8
Gelato alla panna	Grassi totali	%	12
Gelato alla panna	Residuo secco	%	42
Gelato alla panna	pH	-	6,5

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 12/04/2018  
Verifica/App.: CQ

## Gelato alla panna e cacao Biologico

lattebusche

## 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	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	NO	SI	lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	SI	pasta di nocciole
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 rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
FSSC 22000	-
Certificazione Biologica*	-
Certificazione Biologica*	Azienda certificata secondo Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 da Organismo di Controllo IT BIO 006, certificato n° E822