

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 15/05/2018
Verifica/App.: CQ**Ministecco bianco - gelato alla panna ricoperto
di cioccolato bianco**

lattebusche

Cassino Z

Denominazione legale	Ministecco bianco - gelato alla panna ricoperto di cioccolato bianco
Denominazione commerciale	Ministecco bianco
Descrizione prodotto	Nei Ministecchi Lattebusche la cremosità del gelato al Fiordilatte, prodotto con latte fresco di Alta Qualità e panna, sposa una croccante copertura di finissimo cioccolato. Prodotto senza conservanti né coloranti, è disponibile nelle varianti al cioccolato al latte, al cioccolato bianco e al cioccolato al latte con granella di mandorle. Il piccolo formato rende i Ministecchi Lattebusche ideali per uno snack leggero e allo stesso tempo ricco di gusto.
Ingredienti	Latte fresco pastorizzato intero alta qualità 42%, cioccolato bianco 36% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia ; estratto naturale di vaniglia), zucchero, panna fresca pastorizzata 8%, sciroppo di glucosio, lattosio , fibre alimentari, proteine del latte , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube; aromi naturali. Può contenere tracce di frutta a guscio. Senza glutine .

Anagrafica generale

Formato	300 g (6 x 50 g)
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	4509
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212061341
Codice EAN unità imballo	18000212061348
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Scadenza / TMC (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



Articolo	Confezione				Imballo			
	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)
4509	Confezione primaria: 8 ministecchi in busta opp saldata a caldo, stecco ad elica. Confezione secondaria: astuccio in cartoncino microonda.	0,085 kg	0,38 kg	16,2x16x5,2	Fardello termosaldato di polietilene microforato.	6	2,3 kg	32x16,2x15,6

Articolo	Bancale					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
4509	Pallet EPAL	12	7	84	120x80x123,7	213 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 15/05/2018
Verifica/App.: CQ**Ministecco bianco - gelato alla panna ricoperto
di cioccolato bianco**

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1404		702
Energia (kcal)	336		168
Grassi (g)	19		9,4
di cui acidi grassi saturi (g)	12		6,0
Carboidrati (g)	36		18
di cui zuccheri (g)	33		17
Fibre (g)	1,2		0,6
Proteine (g)	4,7		2,4
Sale (g)	0,17		0,09
* Porzione pari a	50 g		

Composizione (gelato)

Componente	Valori medi (g)
Gelato alla panna	32
Copertura cioccolato bianco	18

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 alla panna	Grassi totali	%	7,5
Gelato alla panna	Residuo secco	%	36,5
Gelato alla panna	pH	-	6,6
Copertura cioccolato bianco	Umidità (K. F.)	%	1,2
Copertura cioccolato bianco	Grassi totali	%	39,7
Copertura cioccolato bianco	Secco totale cacao	%	31,4

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 15/05/2018
Verifica/App.: CQ**Ministecco bianco - gelato alla panna ricoperto
di cioccolato bianco**

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	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	NO	SI	cioccolato
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	-