

90553

GALBANI MOZZARELLA MAXI 250g S-DK



SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

REV: 05

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 10/04/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			SpA E. Galbani Via dei Caduti 15/17 27014 Corteolona (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrit�	IT 03 1 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC - IFS ISO 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	90553
Quantit� nominale sgocciolata (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutt� (g)	250
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	385
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	390
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Busta in plastica termosaldata Sealed plastic pouch
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Latte, sale, caglio, correttore di acidit�: acido citrico. Milk, salt, rennet, acidity regulator : citric acid
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de mati�re grasse sur sec	min. 45
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+ 4/ +8 �C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	27 days
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo e Composizione, peso	Type and Composition, weight	Type et composition, poids	PA/PE (4,6 g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	205 x 140 x 34
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430135268
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cassa americana American box
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	8000430813784
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	39,6 x 18,5 x 10,2
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	2
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,3 ca.
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	9
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	108
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 109
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	216
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	381,4 ca.
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

GALBANI MOZZARELLA MAXI 250g S-DK



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 05
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: Date: 10/04/2020
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR: Page: 2/3

QFS

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di acido citrico. Fresh "pasta filata" cheese manufactured from full fat cow's milk, with use of citric acid.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica - Cylindrical
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Pelle sottile, colore bianco Thin, white rind
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura tipicamente fibrosa, a fogli sottili sovrapposti Typical fibrous structure with thin overlying layers
Sapore	Taste	Saveur	Dolce e delicato Sweet and delicate
Odore	Smell	Odeur	Caratteristico - Characteristic
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance +
Umidità %	Moisture	Humidité	60	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	40	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	18	1,5
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 45 %
Proteine %	Protein	Protéines	17	1
NaCl %	NaCl	NaCl	0,7	0,1
pH	pH	pH	5,9	0,2

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 100
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g

Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento

Criteria di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	989
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	238
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	18,0
di cui saturi (g)	of which saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	12,5
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	2,0
di cui zuccheri	of which sugar (g)	sucres (g)	1,0
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	17,0
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,7

GALBANI MOZZARELLA MAXI 250g S-DK



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 05

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 10/04/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 3/3

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON	
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	cereales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	X		
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	X		
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	crustacés et produits à base de crustacés	X		
Uova e/o derivati	Egg , egg products & derivatives	oeufs et produits à base d'œufs	X		
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	poissons et produits à base de poissons	X		
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	arachides et produits à base d'arachides	X		
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	soja et produits à base de soja	X		
Latte e/o derivati	Milk , milk products & derivatives	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	cow's milk
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à	X		
Sedano e derivati	Celery & derivatives	céleri et produits à base de céleri	X		
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	moutarde et produits à base de moutarde	X		
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X		