

14799

# MOZZARELLA LIGHT 125g ESTERO CAX8



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:  
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:  
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 01  
Date: 13/06/2020  
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
		SpA E. Galbani Viale Europa Unità 34 24043 Caravaggio (BG)	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 160 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 9001 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	14799
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	125
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	245
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sealed plastic pouch
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte parzialmente scremato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico. Partially skimmed milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	max 30%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	4/8°C
TMC	Best before	DLUO	27 days
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo e Composizione - peso	Type and Composition - weight	Type et composition - poids	PA/LD PE 4,5
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	135 x 36 x 140
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430137019
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo, composizione, peso	Type, composition and weight	Type, composition et poids	Cartone - carton (gr 174)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430131758
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	30 x 20 x 10,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,0
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,15
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	16
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	144
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 107
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	144
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	335
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

# MOZZARELLA LIGHT 125g ESTERO CAX8



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

REV: 01

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 13/06/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 2/3

PRODOTTO		PRODUCT		PRODUIT	
Descrizione generale		General Description		Description Generale	
Formaggio fresco a pasta filata, a tenore ridotto di materia grassa. Fresh "pasta filata", medium fat soft cheese					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Sferica - Spherical		
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	Pelle sottile, colore bianco Thin, white rind		
Pasta	Inner Appereance	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	aroma fresco di latte fresh milk flavour		
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Umidità	%	Moisture	Humidité	Valore Medio Average Valeur Moven	Tolleranza Tolerance +
Residuo Secco	%	Dry Matter	Matière Seche	66,0	2,0
Grasso s.t.q.	%	Fat	Matière Grasse	34,0	2,0
Grasso s.s.	%	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	9,5	1,0
NaCl	%	NaCl	NaCl		max 30%
pH		pH	pH	0,6	0,1
				5,9	0,2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Coliformi totali	ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	Obiettivo Target Objectif	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 100	
<i>Staph. aureus</i> coag+	ufc/g	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 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					
Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007					
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		NUTRITIONAL INFORMATION		INFORMATIONS NUTRITIONELLES	
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	700		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	167		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	20,0		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	1,6		
			9,0		

# MOZZARELLA LIGHT 125g ESTERO CAX8



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

01

Date:

13/06/2020

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	
<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals</b> & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>cereales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<b>X</b>		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin</b> & derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	<b>X</b>		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	<b>X</b>		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>crustacés</b> et produits à base de crustacés	<b>X</b>		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>œufs</b> et produits à base d'œufs	<b>X</b>		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>poissons</b> et produits à base de poissons	<b>X</b>		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>arachides</b> et produits à base d'arachides	<b>X</b>		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>soja</b> et produits à base de soja	<b>X</b>		
<b>Latte</b> e/o derivati	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		<b>X</b>	cow's milk
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts</b> & derivatives	<b>fruits à coque</b> , 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	<b>X</b>		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>céleri</b> et produits à base de céleri	<b>X</b>		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>moutarde</b> et produits à base de moutarde	<b>X</b>		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<b>graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	<b>X</b>		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub>	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO <sub>2</sub>	<b>anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>		