

Galbani Mini Bufala 150g Doy



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 5

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

01/12/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

PRODUCTION SITE

SITE DE PRODUCTION

Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto per Egidio Galbani s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 15 52 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	

PRODOTTO

PRODUCT

PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	192731
Origine del Latte	Origine of Milk	Origine du Lait	ITALIA
Quantità nominale sgocciolata (g)	Drained net Weight (g)	Poids net égoutté (g)	150
Quantità netta totale (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	245,00
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	250,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Doypack
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE di bufala pastorizzato, sieroinnesto naturale (derivato del LATTE), sale, caglio. Pasteurized buffalo MILK, lactic starter (MILK), salt, rennet.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 52
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	+4°C /+7°C
Da consumare entro (gg):	Use by: / Mindestens haltbar bis:	A consommer jusqu'au (gg):	27

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING

EMBALLAGE DE VENTE

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430139273
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	120 x 40 X 190
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	PET corona 12 my e Polietilene bianco 80 my (5g)

IMBALLO SECONDARIO

CASE

CARTON

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	18000430139270
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	carton (150)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	20,5 x 18,7 x 15,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	6,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	0,90
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,65

PALLET

PALLET

PALETTE

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	25
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	125,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 90
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	112,5
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	231,25

Note

Notes

Notes

(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

(*) Length x Width x Heigh

(*) Longueur x Largeur x Hauteur

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte di bufala intero pastorizzato, con aggiunta di fermenti lattici. Fresh "pasta filata" cheese manufactured from pasturised full fat buffalo's milk with use of lactic starters

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Round
Sapore	Taste	Saveur	characteristic and delicate
Odore	Smell	Odeur	Lactic
Consistenza	Texture	Consistance	Lightly elastic

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	59,5	5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	40,5	5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	25	5
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 52
Proteine %	Protein	Protéines	13,5	5
Sale %	Salt	Sel	0,6	0,1
pH	pH	pH	< 5,2	

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento
Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging
Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
Staph. aureus coag + ufc/g	Staph. aureus coag +	Staph. aureus coag +	< 100
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass / 25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass / 25g

Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.
Microbiological characteristics at packaging.
Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g	% VNR per g
Energia (kj)	Energy (kj)	Valeur énergétique (kj)	1180		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	285		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	25		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	16		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	1,0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	14		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,6		

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	Note/Notes/Notes
Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	Céréales 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 (compreso il lattosio)	Milk , milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	MILK
Frutta a guscio : 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 base de ces fruits	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		

Normative di riferimento: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.

Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.

Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.