

90554

MOZZARELLINE MINI 8G K1 GALBANI PROFESSIONALE



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

QFS

REV: 07
Date: 10/10/2017
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			SpA E. Galbani Via Roma 1/3 26010 Casale Cremasco (CR)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 3 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS FSSC 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	136862
Quantità nominale sgocciolata (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutté (g)	1000
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	1910
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2000
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Secchiello in plastica sigillato con coperchio (ciliegie da 8g)
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, latte parzialmente scremato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico; fermenti lattici - Milk, partly- skimmed milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid; lactic starter. - Lait entier pasteurisé, lait demi- écrémé pasteurisé, sel, correcteur d'acidité: acide citrique, ferments lactiques
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min. 38
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	4 °C / +7°C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	25 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Secchiello bianco in polipropilene (90g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	170 x 130 (h)
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430136821
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio (230 g)
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430130621
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	39,0 x 39,0 x 13,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,0
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,23
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	7
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	42
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 110
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	168
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	371
Note	Notes	Notes	
(* Diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	Diamètre x Hauteur	

MOZZARELLINE MINI 8G K1 GALBANI PROFESSIONALE



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

QFS

REV: 07
Date: 10/10/2017
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata con struttura morbida ed elastica, confezionata con liquido di governo in confezioni a quantità nominale predeterminata garantita all'uscita dallo stabilimento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	ciliegie del peso di circa 8 grammi
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	colore da bianco a paglierino
Pasta	Inner Appereance	Pate	struttura tipicamente fibrosa, a fogli sottili sovrapposti
Sapore	Taste	Saveur	da neutro ad acidulo
Odore	Smell	Odeur	di latte
Consistenza	Texture	Consistance	morbida ed elastica

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	62,0	1,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	38,0	1,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	13,5	1,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 38
Sale	Salt	Sel	0,6	0,1
pH	pH	pH	6,05	0,15

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	< 100
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10
<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	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	819
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	197
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	13,5
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	9,4
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,3
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	0,6
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	17,5
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,6

MOZZARELLINE MINI 8G K1 GALBANI PROFESSIONALE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

QFS

REV:

07

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

Date:

10/10/2017

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	Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces	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 alttoso)	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 base de ces	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	

Scheda Allergeni: In riferimento alla Direttiva 2003/89/CE che modifica la Direttiva 2000/13/CE relativa all'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti ali