

132370

MOZZARELLA GALBANI MINI 150 g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

09

Date:

19/12/2013

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 22000 - ISO 14001- ISO 9001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	132370
Peso Netto sgocciolato (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutté (g)	150
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	285
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	290
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	busta in film termosaldato - sealed plastic pouch
Ingredienti:	Ingredients:	Ingrédients:	Latte, latte parzialmente scremato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico. <i>Whole milk, partially- skimmed milk salt, rennet, acidity regulator: citric acid.</i>
% 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:	26
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	PET/PE (5,5g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	175 x 115 x 45
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430132267
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	vassoio aperto - Cartone presentoio (200g)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430130850
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	10
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	21,5 x 18,0 x 18,0 h
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,5
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,1
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	20
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	100
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 105
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	150
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 GALBANI MINI 150 g



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

QFS

REV: 09
Date: 19/12/2013
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata di latte pastorizzato di vacca Fresh "pasta filata" cheese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Sferica - Spherical
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	pelle sottilissima bianca Thin, white rind
Pasta	Inner Appereance	Pate	fibrosa, a foglie sottili sovrapposte. Typical fibrous structure with thin overlying layers
Sapore	Taste	Saveur	Dolce e delicato - Sweet and delicate
Odore	Smell	Odeur	Latticino fresco - fresh cheese
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	62,0	1,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	38,0	1,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	14,0	1,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 38
NaCl %	NaCl	NaCl	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

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)	814
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	196
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	17,5
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,0
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	13,5

MOZZARELLA GALBANI MINI 150 g



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

QFS

REV: 09
Date: 19/12/2013
Page: 3/3

ALLERGENI PRINCIPALI	MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON
il prodotto è esente da:	the product is free from:	le produit ne contient pas de:		
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 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 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 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	anidride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X	