

MOZZARELLA FETTE FRESCHE GALBANI PROF. K1 ESTERO



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

QFS

REV: 00
Date: 9/04/2014
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 ISO 14001
PRODOTTO		PRODUCT	PRODUIT
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	099 495
Quantità nominale sgocciolata (g)	Drained net weight (g)	Poids net égoutté (g)	1000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2000
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Secchiello in plastica sigillato con coperchio
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità : acido citrico, conservante : sorbato di potassio.
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+ 4°C / +8°C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	27
IMBALLAGGIO PRIMARIO		PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Secchiello bianco in polipropilene con coperchio (90g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	170 x 130 (h)
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430133196
IMBALLO SECONDARIO		CASE	CARTON
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone (230 g)
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430132007
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du cartone (cm)	39,0 x 39,0 x 13,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,6
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	386
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

MOZZARELLA FETTE FRESCHE GALBANI PROF. K1 ESTERO



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 00

Date: 9/04/2014

Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, a fermentazione lattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	piatta ovalizzata
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Pelle sottile, colore bianco
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura tipicamente fibrosa, a fogli sottili sovrapposti
Sapore	Taste	Saveur	Fresco e delicatamente acidulo
Odore	Smell	Odeur	Tipico
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	64	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	36	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	15	2
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	42	2
Proteine %	Protein	Protéines	18	1
NaCl %	NaCl	NaCl	0,6	0,25
pH	pH	pH	5,4	0,1

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	<10
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10
<i>Staph. aureus coag+</i> ufc/g	<i>Staph. aureus coag+</i>	<i>Staph. aureus coag+</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 NUTRIZINALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	870
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	209
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	15,0
di cui saturi (g)	saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	10,2
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,5
di cui zuccheri	sugar (g)	sucre (g)	0,1
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	18,0
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,6

MOZZARELLA FETTE FRESCHE GALBANI PROF. K1 ESTERO



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 00

Date: 9/04/2014

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 savour 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	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, no	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, s	Sesame seed & derivatives	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anidride solforosa e solfiti in concen	Sulfur dioxide and sulfite in superior co	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 alimentari