

# GALBANI MINIBUFALA 150g NEW



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

QFS

REV: 01  
Date: 27/10/2015  
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
			Prodotto per SpA E. Galbani
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 15 630 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	ISO 9001, BRC, IFS
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	014994
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)	350
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	367
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	vasetto con top termosaldato
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	<b>Latte</b> di bufala, fermenti lattici, sale, caglio. Full fat buffalo's, <b>milk</b> , lactic starter, salt, rennet.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 52%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max + 6 °C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	27 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	vasetto PS+ laminato 17g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Ø inf: 75; Ø sup: 95; h 90
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430133172
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cartone 150 g
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430132762
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	6
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	30,0 x 20,0 x 11,0
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	0,9
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,352
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	14
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	126
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 114
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	113,4
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	321,3
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

# GALBANI MINIBUFALA 150g NEW



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: **QFS** REV: **01**  
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: Date: **27/10/2015**  
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR: Page: **2/3**

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. <i>Fresh "pasta filata" cheese manufactured from pasturised full fat buffalo's milk with use of lactic starters</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Tonda	<i>Round</i>
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco <i>Thin, white rind</i>	
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura fibrosa leggermente fondente <i>Lightly melting fibrous structure</i>	
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e delicato Characteristic and delicate	
Odore	Smell	Odeur	Tipico, aromatico typical aromatic	
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	59,5	1,5
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	40,5	1,5
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	24	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 52
Sale	Salt	Sel	0,7	0,2
pH	pH	pH	5,3	0,2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Enterobatteri	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 1000	
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10	
<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10	
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g	
Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
<i>Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007</i>				
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)	1.126	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	272	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	24,0	
di cui saturi (g)	saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	16,0	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,0	
di cui zuccheri	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	13,0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,67	

# GALBANI MINIBUFALA 150g NEW



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 01  
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: Date: 27/10/2015  
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR: Page: 3/3

QFS

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>céréales</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>oeufs</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 (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		<b>X</b>	latte di bufala buffalo's milk
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pècan, 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 pècan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de	<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 SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	<b>X</b>		