

90544

SANTA LUCIA MOZZARELLA K1



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 07

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 9/07/2017

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
		S.p.A E. Galbani Via dei Caduti 15/17 27014 Corteolona (PV)	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 1 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC - IFS ISO 22000 - ISO 14001
PRODOTTO		PRODUCT	PRODUIT
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	90544
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1006
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Laminato plastico termoformato e termosaldato Heat shaped and sealed plastic laminate
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico. <i>Milk, salt, rennet, acidity regulator : citric acid.</i>
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 45%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+4/+7 °C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	38 giorni/days
IMBALLAGGIO PRIMARIO		PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Pa/Pe 6g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	197 x 115 x 60
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430131574
IMBALLO		CASE	CARTON
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato Carton 260g
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430913231
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	12
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,5 x 18,8 x 19,8
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	12
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	12,4
PALLET		PALLET	PALETTE
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	4
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	2 x 10 - 2 x 11
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.	80 x 120 x 94
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	504
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	546
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Heigth	(*) Diametre x Hauteur	

SANTA LUCIA MOZZARELLA K1



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 07

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 9/07/2017

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata preparato da latte vaccino intero con aggiunta di acido citrico. <i>Fresh "pasta filata" cheese manufactured from full fat cow's milk, with use of citric acid.</i>	
CARATTERISTICHE ORGOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Parallelepipedo <i>Parallelepiped</i>	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco <i>Thin, white rind</i>	
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura tipicamente fibrosa, a foglie sottili sovrapposte <i>Typical fibrous structure with thin overlying layers</i>	
Sapore	Taste	Saveur	Dolce e delicato <i>Sweet and delicate</i>	
Odore	Smell	Odeur	Caratteristico <i>Characteristic</i>	
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida <i>Lightly elastic and soft</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	Moisture	Humidité	55	2
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	45	2
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	19	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 45%
Sale	Salt	Sel	0,9	0,3
pH	pH	pH	5,9	0,1
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Enterobatteri	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 10	
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10	
<i>Salmonella spp.</i> ufc/g	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Salmonella spp.</i>	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)	1080	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	260	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	19,0	
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<i>of which saturates (g)</i>	<i>lont acides gras saturés (g)</i>	13,2	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	2,2	
<i>di cui zuccheri</i>	<i>of wich sugar (g)</i>	<i>sucre (g)</i>	1,6	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	20,0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,90	

SANTA LUCIA MOZZARELLA K1



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

QFS

REV: 07
Date: 9/07/2017
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 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	latte vaccino 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	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		