

050191

GORGONZOLA DOP CREMOSO 1/8 GENERALE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 11

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 26/10/2015

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 FSSC 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	050191
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1500 variabile
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1545 variabile
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Alluminio e vaschetta termosaldata. Aluminium and resealable plastic tub.
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte , sale, caglio. Crosta non edibile. Milk , salt, rennet - Not edible rind.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	Min. 48%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+4/+7 °C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	48 giorni/days
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Alluminio, aluminium- 35g
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Vaschetta PS, tub PS8g
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Film 2g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	180 x 180 x 105
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2 240379
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cartone ondulato carton
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430050526
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	2
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,3 x 18,5 x 11,8
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3 kg variabile
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,25 kg variabile
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	8
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	96
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 109
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	288 kg variabile
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	337 kg variabile
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	

050191

**GORGONZOLA DOP
CREMOSO 1/8 GENERALE**

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

QFS

 REV:
 Date:
 Page:

 11
 26/10/2015
 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT			
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio grasso da tavola a pasta molle, cruda, erborinata, a stagionatura media, prodotta da latte vaccino intero pastorizzato, proveniente esclusivamente dalle zone di raccolta del comprensorio del consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (DPR 30,10,55,n.1269). Fat, soft, uncooked, medium ripened blue cheese, manufactured from pasteurized full fat cow's milk coming directly from the collection zones of the gorgonzola cheese protection cooperative area (DPR 30/10/55 n. 1269).		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Forma	Shape	Forme	Spicchio - slice		
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspet Exterieur	Crosta ruvida di colore rossastro - Reddish white and rough		
Pasta	Inner Appearance	Pate	Di colore bianco o paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe White or straw-colored, speckled due to the presence of moulds		
Sapore	Taste	Saveur	Dolce, leggermente piccante, caratteristico - Sweet, lightly spicy, characteristic		
Odore	Smell	Odeur	Tipico - Typical		
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida ed elastica - Soft and elastic		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance	±
Umidità	Moisture	Humidité	50,5	3	
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	49,5	2	
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	27	3	
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 48	
Sale	Salt	Sel	1,4	1	
pH	pH	pH	5,65	0,65	
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif		
Salmonella spp.	ufc/g Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g		
Listeria monocytogenes	ufc/g Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	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)	1.339		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	323		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	27,0		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturated fat (g)	Lipides saturés (g)	18,0		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,0		
di cui zuccheri	of which sugar (g)	sucre (g)	0,0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	19,0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,4		

GORGONZOLA DOP CREMOSO 1/8 GENERALE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 11

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 26/10/2015

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	cereales 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 (compreso il lattosio)	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's in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X		