

# Mascarpone 250 g ESTERO

## F - B - UK - ESP - P



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

QFS

REV: 04  
Date: 21/07/2014  
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
			S.p.A. E. Galbani P.zza Stazione 5/7
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 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)	172018 - 092413
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	250
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	271
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico con film top termosaldato <i>Plastic tub</i>
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di latte, latte, correttore di acidità: acido citrico. <i>Cream milk acidity regulator: citric</i>
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	Min. 80%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	entre +4°C/+6°C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	55 giorni/days
IMBALLAGGIO PRIMARIO		PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	PP-PP, PET/PE, PP
peso	weight	poids	11 g - 0,7g; 1 g; 7 g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	diam.sup 115 diam.inf. 84 H 47
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430172010
IMBALLO		CASE	CARTON
Tipo Imballo	Type		Vassoio in cartone ondulato <i>Carton</i>
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430917123
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	47,5 x 26 x 5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	2
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,3
PALLET		PALLET	PALETTE
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	18
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	7
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.	80 x 120 x 105
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	252
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	315
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	

# Mascarpone 250 g ESTERO

## F - B - UK - ESP - P



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

04

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

21/07/2014

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page:

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio cremoso, non stagionato, ottenuto per termo-coagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino. <i>Creamy unripened cheese, manufactured through acid thermocoagulation of a mixture of cow's milk and cream.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Assume la forma del contenitore - Takes on the form of the packaging	
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspet Exterieur		
Pasta	Inner Appearance	Pate	Bianco avorio tendente al paglierino - White ivory, tending to straw.	
Sapore	Taste	Saveur	da gusti estranei Delicate, dairy, slightly of cooked milk, without off flavours	
Odore	Smell	Odeur	Delicato, di latticino, lieve odore di cotto - Delicate, dairy, slightly cooked milk odour	
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa - Creamy	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance $\pm$
Umidità	Moisture	Humidité	49	2,0
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	51	2,0
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	41,5	2,0
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 80
pH	pH	pH	6,5	0,3
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Bacillus cereus ufc/g	Bacillus cereus	Bacillus cereus	<100	
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10	
Staph. aureus coag+ ufc/g	Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	< 10	
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogene	Listeria monocytogene	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 100g	Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.680	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	408	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	41,5	
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	28,5	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0	
di cui zuccheri	of wich sugar (g)	sucre (g)	3,0	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,5	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,08	

# Mascarpone 250 g ESTERO

## F - B - UK - ESP - P



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

REV: 04

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 21/07/2014

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	
<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>cereales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin</b> & derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	X		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>crustacés</b> et produits à base de crustacés	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>oeufs</b> et produits à base d'œufs	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>soja</b> et produits à base de soja	X		
<b>Latte</b> e/o derivati	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	latte vaccino cow milk
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, 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 pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de	X		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<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	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub>	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO <sub>2</sub>	<b>anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	X		