

042066

# TALEGGIO DOP GALBANI ESTERO



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 06

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 15/05/2014

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
		S.p.A. E. Galbani Via Vittorio Veneto, 13 23815 Introbio (LC)	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 137 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC - IFS
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	042066
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	2200
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2220
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Formaggio incartato in carta pergamena e carta politenata Cheese packed in parchment paper
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, caglio. Milk, salt, rennet.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 48%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max7°C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	50 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	carta pergamena 15,5
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	pelure 4,8
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	190 x 190 x 55
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2040130
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cartone carton 220g
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430040138
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	2
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	20,0 x 20,0 x 12,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,4
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,7
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	6
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	15
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	90
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 90
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	396
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette include	448
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

042066

# TALEGGIO DOP GALBANI ESTERO



SCHEMA TECNICA EMessa DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

06

15/05/2014

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	<p>Formaggio da tavola a pasta molle, a stagionatura media ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dalla zona indicata dal disciplinare di riconoscimento di denominazione origine formaggio Taleggio e prodotto secondo il DPR del 15.09.88.</p> <p>Soft and medium maturation table cheese, manufactured from pasturized full fat cow's milk coming directly from the zones of the Taleggio cheese protection cooperative area. The product is in compliance with the DPR (15.09.88).</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	parallelepipedo - parallelepiped	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Crosta sottile - Thin rind	
Pasta	Inner Apperance	Pate	bianco avorio/giallo paglierino - white/straw-yellow	
Sapore	Taste	Saveur	delicato, tipico - delicate, typical	
Odore	Smell	Odeur	tipico - typical	
Consistenza	Texture	Consistance	morbida, fondente in bocca - soft, smoothed structure	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	% Moisture	Humidité	51,5	1,5
Residuo Secco	% Dry Matter	Matière Seche	48,5	1,5
Grasso s.t.q.	% Fat	Matière Grasse	26	1,0
Grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min. 48
NaCl	% NaCl	NaCl	1,8	0,4
pH	pH	pH	5,2	0,2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Coliformi totali	ufc/ Total coliforms	Coliformes totaux	< 1000	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/ <i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10	
<i>Staph. aureus</i> coag+	ufc/ <i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10	
<i>Salmonella</i> spp.	ufc/ <i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/ <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 Valeurs moyens par 100g	Average values per 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.308	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	315	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	26,2	
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	16,8	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,9	
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	0,9	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	19,0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,8	

042066

# TALEGGIO DOP GALBANI ESTERO



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

06

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

15/05/2014

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	<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'oeufs	<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	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		<b>X</b>	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	<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 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>	<b>X</b>		