

## Spalmabile Sac a Poche GP 500G



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 07/07/2023 16:03:36

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

### PRODUCTION SITE

### SITE DE PRODUCTION

Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Tipologia	Type	Category	GALBANI PROFESSIONALE
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto per biG s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrit�	IT 05 107 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	

### PRODOTTO

### PRODUCT

### PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	176157
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di Paesi UE
Paese di trasformazione	Country of transformation	Pays de transformation	Latte trasformato in Italia
Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	504,50
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	500
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sac a poche
Denominazione dell'alimento	Name of the food	D�nomination de la der�e alimentaire	Latticino spalmabile per uso professionale
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Siero di LATTE, crema di LATTE e/o crema da siero di LATTE, concentrato di proteine del siero di LATTE, sale, stabilizzante: gomma di guar, correttori di acidit�: acido citrico e acido lattico, fermenti lattici. MILK whey, MILK cream and/or cream from MILK whey, WHEY proteins concentrate, salt, stabilizer: guar gum, acidity regulator: citric and lactic acid, lactic ferments.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de mati�re grasse sur sec	min 40
Temperatura di Conservazione �C	Keeping Temperature �C	Temperature de Conservation �C	0 � C /+ 4 �C

### IMBALLAGGIO PRIMARIO

### PRIMARY PACKAGING

### EMBALLAGE DE VENTE

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430194357
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	350 x 120 x 30
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Confezione
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	4,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	OPA 15� // PE 45�

### IMBALLO SECONDARIO

### CASE

### CARTON

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430911251
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Cassa americana
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	118,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie de recyclage	Carta

Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cassa americana
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	29,8x19,3x7
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	2,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,14

#### **PALLET**

#### **PALLET**

#### **PALETTE**

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	14,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	16
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	224,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 113
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	448,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	504,36

#### **Note**

#### **Notes**

#### **Notes**

(\*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

(\*) Length x Width x Height

(\*) Longueur x Largeur x Hauteur

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Latticino fresco spalmabile per uso professionale
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Forma	Shape	Forme	Come da imballaggio
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Sac a poche
Pasta	Inner Apperance	Pate	Morbida
Sapore	Taste	Saveur	Di formaggio fresco, leggermente acido
Odore	Smell	Odeur	Di latticino fresco
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa, spalmabile

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>Valore Medio Average Valeurs moyennes par</b>	<b>Tolleranza Tolerance (+/-)</b>
Umidità %	Moisture	Humidité	76	+/- 3
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	24	+/- 3
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	13	+/- 2
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	min 40	
Proteine %	Protein	Protéines	6	+/-1
Sale %	Salt	Sel	0,80	+/- 0,1
pH	pH	pH	4,5	+/- 0,3

*Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento*  
*Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging*  
*Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement*

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Obiettivo Target Objectif</b>
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	<10
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	<10
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	assente/absent
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	assente/absent

*Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.*  
*Microbiological characteristics at packaging.*  
*Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.*

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>	<b>Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b>	<b>Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g</b>	<b>% VNR per g</b>
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	643		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	155		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	13		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	9,5		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	3		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	2,6		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	6,5		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,8		

<b>ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:</b>	<b>MAIN ALLERGENS the product is free from:</b>	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:</b>	<b>SI YES OUI</b>	<b>NO NO NON</b>	<b>Note/Notes/Notes</b>
<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<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	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 (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	LATTE, MILK
<b>Frutta a guscio</b> : 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 ces fruits	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 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	X		

*Normative di riferimento: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.*

*Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.*

*Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.*