

Crema Bel Paese 25 g Italia



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 21/03/2018 09:31:10

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

PRODUCTION SITE

SITE DE PRODUCTION

Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Tipologia	Type	Category	BEL PAESE
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	EGIDIO GALBANI S.r.l. Stab. GIUSSAGO
Indirizzo stabilimento di produzione	Production site address	Adresse du site de production	VIA STAZIONE 5/7, GIUSSAGO (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC,IFS, FSSC 22000, ISO 14001

PRODOTTO

PRODUCT


PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	243010
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 Paesi UE
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	653,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	600
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Scatoletta in cartoncino
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Formaggio (LATTE, sale, caglio) acqua, siero di LATTE in polvere e/o concentrato, burro (crema di LATTE e/o siero di LATTE), proteine del LATTE, sali di fusione: polifosfati di sodio, citrati di sodio. - senza glutine - senza conservanti aggiunti
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 48%
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Conservare al riparo da fonti di calore

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING

EMBALLAGE DE VENTE

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	80069744
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	190 X 140 X 40
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	involucro interno
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	ALU41 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	9,6
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Alluminio
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta metallo (avio)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Alluminio (9,6)
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Etichetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP22 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	2,4
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Etichetta carta (2,4)
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	involucro esterno
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP21



Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	41
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Cartoncino (41)

IMBALLO SECONDARIO**CASE****CARTON**

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	0 80 00430 92412 1
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20



Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Fustellato
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,7 x 28,5 x 13
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	12,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	7,20
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,00

PALLET**PALLET****PALETTE**

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	6,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	7,00
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	42,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 93
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	302,40
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	361,00

Note**Notes****Notes**

(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

(*) Length x Width x Height

(*) Longueur x Largeur x Hauteur

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fuso spalmabile, ottenuto per fusione ed emulsione di grassi, confezionato e stampato a caldo, avvolto da un film di alluminio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Exterieur	Struttura liscia , lucida ed omogenea
Pasta	Inner Appearance	Pate	Di colore bianco avorio
Sapore	Taste	Saveur	Dolce, cremoso, fondente in bocca
Odore	Smell	Odeur	Di formaggio
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida e spalmabile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	63,5	2,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	36,5	2,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	16	2,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 48 %
Proteine %	Protein	Protéines	11	1,0
pH	pH	pH	5,8	0,2

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	< 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/25 g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Ass/25 g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g	% VNR per g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	830		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	200		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	16		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	11		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	3,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	1,0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	11		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	2,1		
Calcio (mg) + %VMR	Calcium (mg) + %VMR	Calcium (mg) + %VMR	290 (36% VNR)		

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	Note/Notes/Notes
Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	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 (compreso il lattosio)	Milk , milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	Latte
Frutta a guscio : 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 ces fruits	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		

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.