

**Latticino Spalmabile Galbani  
Professionale K1**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 4

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS



Date:

26/04/2021


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 in Croazia per biG S.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	HR 159 EU;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	100994
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di origine UE
Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	1000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1.050,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Secchiello in plastica con coperchio
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di LATTE fermentata pastorizzata (94%), LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE, amido, sale (0,5%), addensanti: E407, E410, correttore di acidità: E516 - Senza glutine - SENZA CONSERVANTI - Pasteurized fermented cream 94% (MILK), skimmed MILK powder, MILK protein, starch, salt(0,5%), thickeners: E407, E410, scidity regulator: E516.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 70%
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Max +4°C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430166026
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	130 x 130 x 121
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Secchiello
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	50
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie 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)	Secchiello in plastica 50g
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Film
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	ALU41 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	1,5
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)	Foglio in alluminio 1,5g

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430916577
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Vassoio

Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20 
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)	Vassoio in cartone
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	26,5 x 29,5 x 13,2
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,22

<b>PALLET</b>	<b>PALLET</b>	<b>PALETTE</b>	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10,00
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	120,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 147
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	480,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	527,40
Pallet Alto	Tall pallet	Palette haute	

<b>Note</b>	<b>Notes</b>	<b>Notes</b>
(* <i>)</i> Lunghezza x Larghezza x Altezza	(* <i>)</i> Length x Width x Height	(* <i>)</i> Longueur x Largeur x Hauteur

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Latticino, facile da lavorare e da spalmare
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	bianco latte
Sapore	Taste	Saveur	Di latte, leggermente acido
Odore	Smell	Odeur	di latte
Consistenza	Texture	Consistance	Cre moso, 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	62	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	38	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	27	1
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 70%
Proteine %	Protein	Protéines	3,6	0,5
Sale %	Salt	Sel	0,6	0,2
pH	pH	pH	4,3	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>
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass / 25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass / 25g

*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)	1085		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	263		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	25		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	19		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	5,7		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	4,6		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	3,7		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,6		

<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
<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.*