

Ricotta Dolce Sac a Poche GP 500G



SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:


QFS


Date: 07/07/2023 16:14:19

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)	176156
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di Origine 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 � poche
Denominazione dell'alimento	Name of the food	D�nomination de la d�r�e alimentaire	Ricotta dolce con panna ovina
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Ricotta 78% (siero di LATTE vaccino pastorizzato, PANNA OVINA 10%, crema di LATTE vaccino e/o crema da siero di LATTE vaccino, sale, correttore acidit�: acido lattico), zucchero 21%, fibra vegetale. Ricotta 78% (Pasteurized MILK whey, SHEEP CREAM, MILK cream and/or cream from MILK whey, salt, acidity regulator: lactic acid), sugar 21%, vegetable fiber.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de mati�re grasse sur sec	27
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)	8000430194340
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	350 x 120 x 30
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Busta
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)	Busta OPA 15� // PE 45�

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430911237
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)	Cartone (118,5)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	29,8x19,3x7cm
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

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Ricotta dolce con panna ovina
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Come da imballaggio
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Exterieur	Giallo paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.
Pasta	Inner Appearance	Pate	Morbida
Sapore	Taste	Saveur	Dolce, gradevole, caratteristico di Ricotta, Zucchero con nota tipica di Pecora; assenza di sapori estranei.
Odore	Smell	Odeur	Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	59	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	41	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	11,5	2,5
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	27	
Proteine %	Protein	Protéines	4,5	1,5
Sale %	Salt	Sel	0,3	0,1
pH	pH	pH	5,85	0,25

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	Coliformi count	Colifomes total	< 10
Batteri anaerobi solfito riduttori ufc/g			< 10
Bacillus cereus ufc/g	Bacillus cereus	Bacillus cereus	< 100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass / 25g
Staphilococcus coag + ufc/g	Staphilococcus coag +	Staphilococcus coag +	< 100
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass / 25g

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
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	892		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	213		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	11		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	9,0		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	24		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	23		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,5		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,3		

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	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, PANNA
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.