

Tronchetto Capra1Kg NEW



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

30/07/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

PRODUCTION SITE

SITE DE PRODUCTION

Marchio	Brand	Marque	LACTALIS
Tipologia	Type	Category	PRESIDENT
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	FR 79 299 001 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000 - ISO 14001;

PRODOTTO

PRODUCT

PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	300934
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di Origine UE
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1010
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1000
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	mi 45
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)	2966021
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	80 x 80 x 216
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Foglio
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP22
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	1,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Etichetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP22

Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	1,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Vaschetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	7,45
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)

IMBALLO SECONDARIO

CASE

CARTON

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	13482015020442
<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)	196
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	27.5 x 11.4 x 9.6
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	1,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,206

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	15,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	24
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	360,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 159
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	360
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	459,16
Pallet Alto	Tall pallet	Palette haute	<input checked="" type="checkbox"/>

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 di latte di capra pastorizzato
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica
Pasta	Inner Appearance	Pate	Omogenea
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico al latte di capra, che tende ad un gusto più deciso a fine stagionatura
Odore	Smell	Odeur	Tipico
Consistenza	Texture	Consistance	Omogenea e abbastanza ferma

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	49,4	5,8
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	50,6	5,8
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	23	
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 45
Proteine %	Protein	Protéines	18	
Sale %	Salt	Sel	1,5	2,5

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
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 10000
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 100
Staph. aureus coag + ufc/g	Staph. aureus coag +	Staph. aureus coag +	< 100
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.

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)	1157		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	279		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	23		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	16		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	18		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,5		

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.