

CERTOSA SENZA LATTOSIO 165 g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 01
Date: 4/1/15
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			SpA E. Galbani Via Roma 1/3 26010 Casale Cremasco (CR)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 3 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	014754
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids net (g)	165 g
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	172,6 g
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Incarto + vaschetta termoformata + Flow pack. Confezionata in atmosfera protettiva
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte delattosato, sale, enzimi coagulanti del latte, fermenti lattici vivi. Senza conservanti
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 56 %
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max +4 °C
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Incarto interno PE (1,6)
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Vaschetta in HPS (3,6)
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Flow pack PA/PE (2,4)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	155 x 75 x 35
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430030082
Codice EAN EXPO	EAN Code	Gencode	8000430803266
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	2 Vassoi + coperchio in cartone ondulato (160)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430903553
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	12
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	29,6 x 25,5 x 9,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,98
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,23 ca
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10
Numero di imballi per strato	Number of cartons for layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons for pallet	Nombre de cartons/ palette	120
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 110
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	237,6
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	293 ca
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

CERTOSA SENZA LATTOSIO 165 g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 01
Date: 4/1/15
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description générale	Formaggio da tavola a pasta molle, a maturazione rapida, confezionato in atmosfera protettiva

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Parallelepipedo
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspect extérieur	
Pasta	Inner Appereance	Pâte	Struttura omogenea e fondente in bocca
Sapore	Taste	Goût	Fresco, dolce
Odore	Smell	Odeur	Delicato, leggermente dolce
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida, spalmabile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Value Valeur Moyenne	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	58	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	42	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	24,5	2
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 56
Proteine %	Protein	Protéines	13,5	1
Sale %	Salt	Sel	0,8	0,2
pH	pH	pH	5,2	0,1

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	< 10
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10
<i>Staph. aureus</i> coag+ ufc/g	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 100
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g

Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento

Criteria di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLE	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.170
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	283
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	24,5
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	17,0
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	2,0
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	1,4
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	13,5
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,8
Calcio (mg) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR	350 + 44%
Lattosio (g/100g)			< 0,01

CERTOSA SENZA LATTOSIO 165



Q

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

01

4/1/15

3/3

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
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	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	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	
Noci e/ derivati di: 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	