

Mascarpone Galbani Professionale 500g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 3

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

13/01/2021

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	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, FSSC22000, ISO14001;

PRODOTTO

PRODUCT

PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	115051
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di Paesi UE
Paese di trasformazione	Country of transformation	Pays de transformation	Italia
Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	527,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Contenitore plastico con film top termosaldato Plastic tub
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di LATTE, LATTE, correttore di acidità: acido citrico. CREAM, MILK, acidity regulator: citric acid
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	Min. 80%
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)	8000430172416
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	diam.sup 115 diam.inf. 84 h 87
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	ciotola PP-PP (19-2)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	film PETSIOx-PE (1)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	coperchio PP (7)

IMBALLO SECONDARIO

CASE

CARTON

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430917635
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato Carton (180)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	47,5 x 26,0 x 9,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,40

PALLET

PALLET

PALETTE

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	7,00
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	70,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 108
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	280,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	333,00

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 cremoso, non stagionato, ottenuto per termocoagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino. Creamy unripened cheese, manufactured through acid thermocoagulation of a mixture of cow's milk and cream.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Assume la forma del contenitore - Takes on the form of the packaging
Pasta	Inner Appearance	Pate	Bianco avorio tendente al paglierino - White ivory, tending to straw.
Sapore	Taste	Saveur	Delicato, di latticino, lieve gusto di cotto, esente da gusti estranei Delicate, dairy, slightly of cooked milk, without off flavours
Odore	Smell	Odeur	Delicato, di latticino, lieve odore di cotto - Delicate, dairy, slightly cooked milk odour
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa - Creamy

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	51	2,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	49	2,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	41	2,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 80
pH	pH	pH	6,5	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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Bacillus cereus ufc/g	Bacillus cereus	Bacillus cereus	<100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	<10
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)	1.662		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	403		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	41		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	28		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	3,0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,5		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,08		

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 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 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
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		

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.