

Gorgonzola DOP Piccante 1/8 Galb Prof.




SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 0
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: QFS Date: 28/10/2021
 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. CORTEOLONA; |
| Indirizzo stabilimento di produzione | Production site address | Adresse du site de production | VIA DEI CADUTI 15/17, CORTEOLONA E GENZONE (PV); |
| n° di Riconoscimento | Sanitary Mark | Marque de Salubrité | IT 03 1 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) | 175913 |
| Origine del Latte | Origine of Milk | Origine du Lait | ITALIA |
| Peso Lordo (g) | Gross Weight (g) | Poids Brut (g) | 1.300,00 |
| Peso Netto (g) | Net Weight (g) | Poids Net (g) | 1250 |
| Tipo Confezionamento | Packaging | Conditionnement | Alluminio e vaschetta termosaldada |
| Denominazione dell'alimento | Name of the food | Dénomination de la derèe alimentaire | Gorgonzola DOP |
| Ingredienti | Ingredients | Ingrédients | LATTE,sale, caglio. Crosta non edibile |
| Temperatura di Conservazione °C | Keeping Temperature °C | Température de Conservation °C | max +4°C |

| IMBALLAGGIO PRIMARIO | PRIMARY PACKAGING | EMBALLAGE DE VENTE | |
|--------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|
| GTIN (Codice EAN) | GTIN (EAN Code) | GTIN (Gencode) | 2914518 |
| Dimensioni* esterne (mm) | External dimensions* (mm) | Dimensions* extérieures (mm) | 180 x 180 x 105 |
| <u>Tipologia imballo</u> | <u>Packaging type</u> | <u>Type d'emballage</u> | Incarto interno |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | ALU41 |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 8 |
| Famiglia di materiale | Recycling category | Catégorie de recyclage | Alluminio |
| Indicazioni di raccolta | Recycling indication | Indication de recyclage | Raccolta metallo (avio) |
| <u>Tipologia imballo</u> | <u>Packaging type</u> | <u>Type d'emballage</u> | Vaschetta |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | PS6 |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 35 |
| Famiglia di materiale | Recycling category | Catégorie de recyclage | Plastica |
| Indicazioni di raccolta | Recycling indication | Indication de recyclage | Raccolta plastica (giallo) |
| <u>Tipologia imballo</u> | <u>Packaging type</u> | <u>Type d'emballage</u> | Film di chiusura |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | OTHER7 |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 2 |
| Famiglia di materiale | Recycling category | Catégorie de recyclage | Plastica |
| Indicazioni di raccolta | Recycling indication | Indication de recyclage | Raccolta plastica (giallo) |

| | | | |
|-------------------------------|-----------------------|----------------------------|---|
| GTIN (Codice ITF) | GTIN (ITF Code) | GTIN (ITF Code) | 98000430051547 |
| <u>Tipologia imballo</u> | <u>Packaging type</u> | <u>Type d'emballage</u> | Cassa americana |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | PAP20 |
| | | |  |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 175 |
| 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) | 38,3 x 18,5 x 11,8 |
| Pezzi per imballo | Pieces per case | Produits per carton | 2,00 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 2,50 |
| Peso Lordo (kg) | Gross Weight (kg) | Poids Brut (kg) | 2,77 |

PALLET

PALLET

PALETTE

| | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------|
| Numero di strati per pallet | Number of layers per pallet | Nombre de couches/ palette | 8,00 |
| 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 | 96,00 |
| Dimensioni* (cm) pallet incluso | Dimensions* (cm) pallet included | Dimensions* (cm) palette comp. | 120 x 80 x 109 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 240,00 |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 290,00 |

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 da tavola a Denominazione di Origine Protetta, da vendersi a peso, previo frazionamento |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
| Forma | Shape | Forme | Spicchio |
| Aspetto esterno | Outer Appearance | Aspect Exterieur | Crosta grigio-rosata con i marchi consortili |
| Pasta | Inner Appearance | Pate | Avorio con tipiche venature verde-blu |
| Sapore | Taste | Saveur | Tipico deciso e piccante |
| Odore | Smell | Odeur | Tipico, piccante |
| Consistenza | Texture | Consistance | Omogenea e sostenuta |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | Valore Medio Average Valeurs moyennes par | Tolleranza Tolerance (+/-) |
|---------------------------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| Umidità % | Moisture | Humidité | 42,5 | 2 |
| Residuo Secco % | Dry Matter | Matière Seche | 57,5 | 2 |
| Grasso s.t.q. % | Fat | Matière Grasse | 32 | 2 |
| Grasso s.s. % | Fat in Dry Matter | Gras sur Sec | | min 48% |
| Proteine % | Protein | Protéines | 21 | 1,5 |
| Sale % | Salt | Sel | 2,0 | 0,3 |
| pH | pH | pH | 6,35 | 0,4 |

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 | Total coliforms | Coliformes totaux | < 1000 |
| Escherichia coli ufc/g | Escherichia coli | Escherichia coli | < 10 |
| Staph. aureus coag + ufc/g | Staph. aureus coag + | Staph. aureus coag + | < 10 |
| 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) | 1558 | | |
| Energia (kcal) | Energy (kcal) | Valeur énergétique (kcal) | 376 | | |
| Grassi (g) | Fat (g) | Lipides (g) | 32 | | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | of which saturates (g) | dont acides gras saturés (g) | 22 | | |
| Carboidrati (g) | Carbohydrates (g) | Glucides (g) | 1,0 | | |
| di cui zuccheri (g) | sugar (g) | sucre (g) | 0 | | |
| Proteine (g) | Protein (g) | Protéines (g) | 21 | | |
| Sale (g) | Salt (g) | Sel (g) | 2,0 | | |

| 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.