

ROBIOLA VALLELATA 100g CA X 10



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

06

Date:

10/30/14

Page:

1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			S.p.A. E. Galbani P.zza Stazione 5/7 27010 Giussago (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	161512
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	100
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	110 g
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	carta avvolgente con alluminio e vaschetta plastica termosaldata
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, crema di latte, sale, caglio, conservante: sorbato di potassio. Confezionato in atmosfera protettiva
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	76
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)	carta alluminata politenata (2)
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	vaschetta PP (7,3)
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	laminato PET/PE peel PP (0,4)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	68 x 68 x 55
Codice EAN unità consumatore	EAN Code	EAN Code	8000430161519
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	vassoio in cartone ondulato (64)
Codice EAN unità imballo	EAN Code	EAN Code	08000430916539
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	10
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	37,1 x 15,3 x 7,7
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,16 ca
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	14
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	15
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	210
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 108
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	210
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	268 ca.
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

pallet basso

ROBIOLA VALLELATA 100g CA X 10



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

06

10/30/14

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cubica
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur	Colore bianco paglierino
Pasta	Inner Apperance	Pate	spumosa e omogenea
Sapore	Taste	Saveur	Aroma di latte fresco, aroma di panna fresca, aroma di fermento, aroma di burro, persistenza aroma lattico
Odore	Smell	Odeur	Aromatico, tipico di formaggio fresco fermentato
Consistenza	Texture	Consistance	morbida e spalmabile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	58,5	2,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	41,5	2,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	32	2,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	76	3,0
Sale %	Salt	Sel	0,7	0,2
pH	pH	pH	4,85	0,2

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	< 100
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 monocytogene	Listeria monocytogene	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 NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.334
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	323
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	32,0
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	22,2
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	2,3
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	1,7
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	6,5
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,7

ROBIOLA VALLELATA 100g CA X 10



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

QFS

REV: 06
Date: 10/30/14
Page: 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 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	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	