

CERTOSA 165 g x 12

CA



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

QFS

REV: 07
Date: 17.02.2015
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)	031310
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids net (g)	165 g
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	173,7 g
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	flow pack, confezionato in atmosfera protettiva
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, enzimi coagulanti del latte, fermenti lattici vivi. -Senza conservanti-
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	59 %
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 politenata (2,5)
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)	Laminato OPA/PE/EVOH/PE (2,6)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	155 x 75 x 35
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430031317
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	2 Vassoi+Coperchio Cartone ondulato (160 g ca)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430903010
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)	2,24
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	294 ca
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

CERTOSA 165 g CA x 12



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 07

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 17.02.2015

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

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 Appearance	Aspect extérieur	
Pasta	Inner Appearance	Pâte	Struttura omogenea e fondente in bocca
Sapore	Taste	Goût	Fresco, da dolce a delicatamente acidulo
Odore	Smell	Odeur	Delicato, leggermente acidulo
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	59	2,5
Proteine %	Protein	Protéines	13,5	1
NaCl %	NaCl	NaCl	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	< 100
<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+	< 10
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

Criteri 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%

CERTOSA 165 g
CA x 12



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 07

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 17.02.2015

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 3/3

ALLERGENI PRINCIPALI	MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON
il prodotto è esente da:	the product is free from:	le produit ne contient pas de:		
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	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	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 SO ₂	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO ₂	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	X	