

Ricotta Bassa Umidità Galbani Prof. 1,5 kg



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 0
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: QFS Date: 24/06/2021
 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)	156531
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)	1500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1.542,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Ciotola con film
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Siero di LATTE vaccino, crema di siero di LATTE vaccino, crema di LATTE vaccino, sale. - Senza conservanti -
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)	8000430194289
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	185 x 119 x 105
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	ciotola in PP (40)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	top PA/PP (2,4)

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	18000430194286
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cassa americana (326) interfalda (27)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,8 x 20,0 x 23,2
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	6,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	6,52

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	4,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	10
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	40,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 107,8
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	285,80

Note (*) Lunghezza x Larghezza x Altezza
Notes (*) Length x Width x Height
Notes (*) Longueur x Largeur x Hauteur

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Ricotta ottenuta per coagulazione acido-termica di siero di latte vaccino, stabilizzata termicamente prima del confezionamento. Ricotta cheese (whey protein cheese) obtained by acid-thermic coagulation of cow's milk whey and heatstabilized before packaging.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Ciotola - Bowl
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Leggermente ruvida
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura grumosa non coerente, colore bianco - Non coherent, clotted, white
Sapore	Taste	Saveur	Latticino fresco esente da sapori estranei - Fresh dairy product, without foreing flavours
Odore	Smell	Odeur	Latticino fresco - Fresh dairy product
Consistenza	Texture	Consistance	Compatta, granulosa

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	71.5	1.5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	27.5	1.5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	13.5	3
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 43
Proteine %	Protein	Protéines	8	1.5
Sale %	Salt	Sel	0.4	0.3
pH	pH	pH	5.9	

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 Cereuse	< 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)	773		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	186		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	14		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	9.8		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	6.5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	4.8		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	8.5		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0.4		

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.