

**Mascarpone Santa Lucia Senza Lattosio  
250g**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 4  
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: QFS Date: 24/11/2022  
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Tipologia	Type	Category	SANTA LUCIA
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)	014830
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)	250
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	270,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Contenitore plastico termosaldato, con coperchio.
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di LATTE DELATTOSATA, LATTE DELATTOSATO, correttore di acidità: acido citrico. -senza conservanti -
% 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)	8000430172218
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	diam.sup 115 diam.inf. 84 H 47
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Vaschetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	11,7
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Ciotola PP - sleeve OPS(11,7)
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Film
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	1
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Laminato (1g)
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Coperchio
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	7

Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Coperchio PP (7g)

**IMBALLO SECONDARIO**

GTIN (Codice ITF)

Tipologia imballo

Codifica imballo

**CASE**

GTIN (ITF Code)

Packaging type

Recycling code

Peso (g)

Famiglia di materiale

Indicazioni di raccolta

Tipo Imballo, peso (g)

Dimensioni\* dell'imballo (cm)

Pezzi per imballo

Peso Netto (kg)

Peso Lordo (kg)

Weight (g)

Recycling category

Recycling indication

Type, Weight (g)

Case dimensions\* (cm)

Pieces per case

Net Weight (kg)

Gross Weight (kg)

**CARTON**

GTIN (ITF Code)

Type d'emballage

Code de recyclage

Poids (g)

Catégorie de recyclage

Indication de recyclage

Type, Poids (g)

Dimensions du carton\* (cm)

Produits per carton

Poids Net (kg)

Poids Brut (kg)

08000430917611

Vassoio

PAP20



110

Carta

Raccolta carta (blu)

Vassoio in cartone ondulato (110)

47,5 x 26,0 x 5,0

8,00

2,00

2,27

**PALLET**

Numero di strati per pallet

Numero di imballi per strato

Numero di imballi per pallet

Dimensioni\* (cm) pallet incluso

Peso Netto (kg)

Peso Lordo (kg) pallet incluso

**PALLET**

Number of layers per pallet

Number of cartons per layer

Number of cartons per pallet

Dimensions\* (cm) pallet included

Net Weight (kg)

Gross Weight (kg) pallet included

**PALETTE**

Nombre de couches/ palette

Nombre de cartons/ couche

Nombre de cartons/ palette

Dimensions\* (cm) palette comp.

Poids Net (kg)

Poids Brut (kg) palette incluse

18,00

7,00

126,00

120 x 80 x 105

252,00

311,02

**Note**

(\*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

**Notes**

(\*) Length x Width x Height

**Notes**

(\*) Longueur x Largeur x Hauteur

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio cremoso, non stagionato, ottenuta per termocoagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Pasta	Inner Appearance	Pate	Bianco avorio tendente al paglierino
Sapore	Taste	Saveur	Delicato, di latticino, dolce
Odore	Smell	Odeur	Delicato, di latticino, lieve odore di cotto -
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE</b>	<b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>Valore Medio Average Valeurs moyennes par</b>	<b>Tolleranza Tolerance (+/-)</b>
Umidità %	Moisture	Humidité	53	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	47	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	39	2
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 80
pH	pH	pH	6,5	2

*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*

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Obiettivo Target Objectif</b>
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
Bacillus cereus ufc/g	Bacillus cereus	Bacillus cereus	< 100
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.*

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>	<b>Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b>	<b>Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g</b>	<b>% VNR per g</b>
Energia (kj)	Energy (kj)	Valeur énergétique (kj)	1579		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	383		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	39		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	27		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	3,4		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,10		
Lattosio (g)	Lactose (g)	Lactose (g)	< 0,01		

<b>ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:</b>	<b>MAIN ALLERGENS the product is free from:</b>	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:</b>	<b>SI YES OUI</b>	<b>NO NO NON</b>	<b>Note/Notes/Notes</b>
<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>Cereals</b> & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin</b> & derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	X		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>Soja</b> et produits à base de soja	X		
<b>Latte</b> e/o derivati (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	LATTE
<b>Frutta a guscio</b> : mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts</b> & derivatives	<b>Fruits à coque</b> , 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		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>Anhydride sulfureux</b> 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.*