

## Mascarpone LL 500G MO DD 180



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

27/03/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE  
PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
Marchio	Brand	Marque	GALBANI
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)	156491
Quantité nominale(g)	Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	527,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico con film top termosaldato Plastic tub
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di LATTE, LATTE, correttore di acidit�: acido citrico. Pasteurized CREAM, pasteurized MILK, acidity regulator: citric acid
% 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	+4�C / +7�C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	837659000002
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	d. sup 115 d. inf. 84; 87h
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Ciotola in PS-EVOH-PE con sleeve in OPS (20,2)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Film di chiusura PETSIOx-PE (1)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Coperchio in PP etichettato IML (6)

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430917017
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Ondulated carton Tray (180)
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,40

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	7
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	70,00
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)	280,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	333,00

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Creamy unripened cheese, manufactured through acid thermocoagulation of a mixture of cow's milk and cream.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Bianco avorio tendente al paglierino - White Ivory, tending to straw
Sapore	Taste	Saveur	Delicato, di latticino, lieve gusto di cotto, esente da gusti estranei Delicate, dairy, slightly of cooked milk, without off flavours
Odore	Smell	Odeur	Delicato, di latticino, lieve odore di cotto - Delicate, dairy, slightly cooked milk odour
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa - Creamy

<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	41	1
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 80
pH	pH	pH	6,5	0,3

*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>
Bacillus cereus ufc/g	Bacillus cereus	Bacillus cereus	< 100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
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)	1662		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	403		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	41		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	28		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	3,0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,5		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,08		

<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</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals &amp; derivatives</b> 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 &amp; derivatives</b>	<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 &amp; derivatives</b>	<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 &amp; derivatives</b>	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts &amp; derivatives</b>	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans &amp; derivatives</b>	<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	MILK
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts &amp; derivatives</b>	<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 &amp; derivatives</b>	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard &amp; derivatives</b>	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed &amp; derivatives</b>	<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.*