

Mascarpone Kg 2 Generale



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV:	7
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	QFS	Date:	10/11/2025
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 Salubrit�	IT 03 2 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	BRC, IFS, FSSC22000, ISO14001;

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	171560
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Milk from EU countries
Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	2000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2.123,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Plastic tub with lid
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
Da consumare entro (gg):	Use by:	A consommer jusqu'au (gg):	75

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430171518
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	245 x 112 x 105
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Vaschetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	98,5
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)	Contenitore plastico PP (98,5)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Film
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	2,5
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)	Film PETSiOx-CCP(2,5)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Coperchio
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	22
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)
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430917000
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	400
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Carton (400)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	45,5 x 25,8 x 22,3
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	6,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	12,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	13,14
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	5
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	20,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 104
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	287,76
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio cremoso, non stagionato, ottenuto per termo-coagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino. Creamy unripened cheese, manufactured through acid thermocoagulation of a mixture of cow's milk and cream
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspetto esterno	Outer Appereance	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, diary, 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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
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	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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
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.

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)	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)	25		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	3,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,08		

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	MILK
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:
Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; Tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e informazioni sugli alimenti ai consumatori (etichettatura): in conformità ai regolamenti vigenti. Imballaggi e materiali a contatto: rispetto della normativa di riferimento
Regulations:
Microbiological criteria: applicable to food products; maximum levels of certain contaminants in food and food information to consumers (labelling): in accordance with current regulations.
Packaging and contact materials: compliance with current regulations
Règlements:
Critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires; teneurs maximales de certains contaminants dans les aliments et informations sur les aliments destinées aux consommateurs (étiquetage): conformément aux réglementations en vigueur. Emballages et matériaux en contact: respect de la réglementation en vigueur.