

171068 - 092335

Mascarpone 500 g ESP P F UK BEL / INTERNATIONAL



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

QFS

REV: 08
Date: 1/09/2017
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
			S.p.A. E. Galbani P.zza Stazione 5/7 27010 Giussago (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS FSSC 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	171068 - 092335
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	527
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico con film top termosaldato <i>Plastic tub</i>
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Crema di latte, latte , correttore di acidità: acido citrico. <i>Pasteurized cream, pasteurized milk, acidity regulator: citric acid</i>
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	Min. 80%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+4°C/+6°C
Da consumare entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	55 giorni/days
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	PP-PP, PET/PE, PP
peso	weight	poids	19 g - 2 g; 1 g; 7 g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	diam.sup 115 diam.inf. 84 H 87
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430171013
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato <i>Carton</i>
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430917017
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	47,5 x 26 x 9
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,4
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 per layer	Nombre de cartons/ couche	7
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	70
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 108
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	280
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	333
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	

Mascarpone 500 g ESP P F UK BEL / INTERNATIONAL



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

QFS

REV: 08
Date: 1/09/2017
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio cremoso, non stagionato, ottenuto per termocoagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino. <i>Creamy unripened cheese, manufactured through acid thermocoagulation of a mixture of cow's milk and cream.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Assume la forma del contenitore – Takes on the form of the packaging	
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur		
Pasta	Inner Appereance	Pate	Bianco avorio tendente al paglierino - White ivory, tending to straw.	
Sapore	Taste	Saveur	Delicato, di latticino, lieve gusto di cotto, esente da gusti estranei <i>Delicate, diary, slightly of cooked milk, without off</i>	
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 Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	Moisture	Humidité	49	2,0
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	51	2,0
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	41,5	2,0
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				
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+	< 10	
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogene	Listeria monocytogene	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 NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g	
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.680	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	408	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	41,5	
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	28,5	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	4,0	
di cui zuccheri	of wich sugar (g)	sucre (g)	3,0	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	4,5	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,08	

Mascarpone 500 g ESP P F UK BEL / INTERNATIONAL



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

QFS

REV: 08
Date: 1/09/2017
Page: 3/3

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	
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	Cereales 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		
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	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 vaccino cow milk
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		
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	X		
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seeds & derivatives	graines de sésame et produits à base de graines de sésame, lupin	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		