

Taleggio DOP Galbani Svizzera



SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 01/10/2019

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. INTROBIO;
Indirizzo stabilimento di produzione	Production site address	Adresse du site de production	VIA VITTORIO VENETO 13, INTROBIO (LC);
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 137 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS, FSSC22000;

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	042068
Origine del Latte	Origine of Milk	Origine du Lait	ITALIA
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2.220,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	2200
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Formaggio incartato in carta pergamena e carta politenata Cheese packed in parchment paper
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE, sale, caglio. MILK, salt, rennet
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 48
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	max +7°C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2901171
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	190 x 190 x 55
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	carta pergamena 15,5
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	pelure 4,8

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430040138
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cartone carton 220g
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	20,0 x 20,0 x 12,5
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	2,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,40
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,70

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	6,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	15
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	90,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 85
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	396,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	448,00

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 da tavola a pasta molle, a stagionatura media ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dalla zona indicata dal disciplinare di riconoscimento di denominazione origine formaggio Taleggio e prodotto secondo il DPR del 15.09.88. Soft and medium maturation table cheese, manufactured from pasturized full fat cow's milk coming directly from the zones of the Taleggio DOP cheese protection cooperative area. The product is in compliance with the DPR (15.09.88).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	parallelepipedo - parallelepiped
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Exterieur	Crosta sottile - Thin rind
Pasta	Inner Appearance	Pate	bianco avorio/giallo paglierino - white/straw-yellow
Sapore	Taste	Saveur	delicato, tipico - delicate, typical
Odore	Smell	Odeur	tipico - typical
Consistenza	Texture	Consistance	morbida, fondente in bocca - soft, smoothed structure

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	51,5	1,5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	48,5	1,5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	26	1
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 48
Sale %	Salt	Sel	1,5	0,4
pH	pH	pH	5,2	0,2

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	< 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)	1300		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	314		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	26		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	17		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,9		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0,2		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	19		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,5		

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 e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	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
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 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.