

014767

GALBANI RICOTTA

250 g -B-



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

QFS

REV: 02
Date: 27.09.2016
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
		Egidio Galbani S.r.l. Via dei Caduti 15/17 27014 Corteolona (PV)	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 1 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)	014767
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	250
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	278
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico termosaldato <i>Platic bowl</i>
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte e/o di siero di latte , sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico. <i>Pasteurized whey (milk), milk cream end/or whey cream (milk), salt, acidity regulator: lactic acid, citric acid</i>
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 44
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	+4/+8 °C
Da consumare entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	ciotola PP ;top PET/PE; cluster KB <i>bowl PP;top PET/PE; cluster KB</i>
peso	weight	poids	19g; 0,6g; 8,4g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	113 x 65 x 68
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430194012
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato <i>Ondulated Carton</i>
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	'08000430919110
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	47,7 X 25,8 X 7
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	2
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2.3
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	12
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	72
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 99
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	144
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	193
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	

GALBANI RICOTTA 250 g -B-



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

QFS

REV: 02
Date: 27.09.2016
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Ricotta ottenuta per coagulazione acido-termica di siero di latte vaccino, stabilizzata termicamente prima del confezionamento. <i>Ricotta cheese (whey protein cheese) obtained by acid-thermic coagulation of cow's milk whey and heat-stabilized before packaging.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Ciotola - Bowl	
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur		
Pasta	Inner Appereance	Pate	Struttura grumosa non coerente, colore bianco - Non coherent, clotted, white	
Sapore	Taste	Saveur	Latticino fresco esente da sapori estranei - Fresh dairy product, without foreing flavours	
Odore	Smell	Odeur	Latticino fresco - Fresh dairy product	
Consistenza	Texture	Consistance	Compatta, poco sostenuta - Compact, little steadyelastica - elastic	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	Moisture	Humidité	72.5	1,5
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	27.5	1.5
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	13	3
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 44
Sale	Sal	Sel	0.4	0.3
pH	pH	pH	5.9	0.3
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
<i>Bacillus cereus</i> ufc/g	<i>Bacillus Cereus</i>	<i>Bacillus Cereus</i>	< 100	
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	702	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	169	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	13	
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	9.0	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	5.0	
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	4.0	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	8.0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0.40	

194090

GALBANI RICOTTA

250 g -B-



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

02

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

27.09.2016

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

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	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 whey
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's in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X	