

014714

**INVERNIZZINA 500g CAX9**

SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**QFS**

REV: 00

Date: 15/05/2014

Page: 1/3

<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>		<b>PRODUCTION SITE</b>	<b>SITE DE PRODUCTION</b>
			Prodotto per biG s.r.l. - Stabilimento di Casale Cremasco (CR)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 3 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 14001
<b>PRODOTTO</b>		<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	014714
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	507 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Confezionato in atmosfera protettiva (flow pack)
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, crema di latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi - senza conservanti
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 55%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max +4 °C
Da consumarsi entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	21 giorni
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>		<b>PRIMARY PACKAGING</b>	<b>EMBALLAGE DE VENTE</b>
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Incarto interno PE 2,8g
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Flow pack PA/PE 3,7g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	195 x 125 x 47
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8001590921807
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		<b>CASE</b>	<b>CARTON</b>
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato 240g
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430903539
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	9
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	39,3 x 35,5 x 8,1
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,5
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	4,80
<b>PALLET</b>		<b>PALLET</b>	<b>PALETTE</b>
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	13
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	78
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 112
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	351
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	399 ca
<b>Note</b>		<b>Notes</b>	<b>Notes</b>
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza		(*) Length x Width x Height	
		(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

# INVERNIZZINA 500g CAX9



SCHEDA TECNICA EMessa DA:	<b>QFS</b>	REV:	00
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:		Date:	15/05/2014
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:		Page:	2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta molle a maturazione rapida, prodotto con latte e crema di latte pastorizzati.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	panetto
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	colore da bianco a paglierino
Pasta	Inner Appereance	Pate	morbida ed elastica
Sapore	Taste	Saveur	delicato e fresco
Odore	Smell	Odeur	di latte
Consistenza	Texture	Consistance	morbida e spalmabile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	58,5	1,0
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	41,5	1,0
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	23,5	1,0
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 55
Sale %	Sale	Sale	0,85	0,15
pH	pH	pH	5,3	0,10

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MIcROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes totaux	< 100
<i>Escherichia coli</i> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10
Lieviti ufc/g	Yeast	Levures	< 200
<i>Staph. aureus</i> coag+ ufc/g	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10
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	Average values Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)		1.125
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)		272
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)		23,5
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)		16,3
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)		2,0
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)		1,5
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)		13,0
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)		0,8
Calcio (mg) + %RDA	Calcium (mg) + %RDA	Calcium (mg) + %RDA		340 + 43%

# INVERNIZZINA 500g CAX9



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**QFS**

REV:

Date:

Page:

00

15/05/2014

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	
<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals</b> & derivatives 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	<b>X</b>		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	<b>X</b>		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	<b>X</b>		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	<b>X</b>		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	<b>X</b>		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>Soja</b> et produits à base de soja	<b>X</b>		
<b>Latte</b> e/o derivati	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		<b>X</b>	cow's 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</b> & derivatives	<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	<b>X</b>		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	<b>X</b>		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	<b>X</b>		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	<b>X</b>		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub>	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO <sub>2</sub>	<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>		

Scheda Allergeni: In riferimento alla Direttiva 2003/89/CE che modifica la Direttiva 2000/13/CE relativa all'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti ali

