

Mozzarella Bufala DOP Galbani
Professionale 100g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV:	0
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	QFS	Date:	10/12/2018 09:30:58
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:			

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Tipologia	Type	Category	GALBANI PROFESSIONALE
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrit�	IT 15 239 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS;

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	156328
Origine del Latte	Origine of Milk	Origine du Lait	ITALIA
Quantité nominale sgocciolata (g)	Drained net Weight (g)	Poids net égoutté (g)	100
Quantité netta totale (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	250,00
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	254,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Busta termosaldata
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE di bufala, siero innesto naturale, sale, caglio.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 52%
Temperatura di Conservazione �C	Keeping Temperature �C	Temperature de Conservation �C	max +4�C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430138993
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	130 x 130 x 50
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	busta in plastica PA-PE 4g

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430135107
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone 146
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	20,6 x 18,1 x 12,3
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	10,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,54

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	8,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	20
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	160,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 113,4
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	160,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	406,00

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 fresco a pasta filata ottenuto con latte di bufala intero pastorizzato, dopo aggiunta di fermenti lattici.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Tonda Round
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco Thin, white rind
Pasta	Inner Apperance	Pate	Struttura fibrosa leggermente fondente Lightly melting fibrous structure
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e delicato Characteristic and delicate
Odore	Smell	Odeur	Tipico, aromatico typical aromatic
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	59,5	1,5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	40,5	1,5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	23	2
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 52%
Sale %	Salt	Sel	0,7	0,2
pH	pH	pH	5,3	0,15

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
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 1000
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 - Criteri di sicurezza alimentare in conformità al Reg. CE n.1441/2007
Microbiological characteristics at packaging - Food safety criteria in accordance with Regulation EC No 1441/2007
Caracteristiques microbiologiques à l'emballage - Critères de sécurité alimentaire conformément à Reg. CE n.1441 / 2007

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyens par g	% VNR per g
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1084		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	262		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	23		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	16		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,7		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucres (g)	0,7		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	13		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,70		

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contienne 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	LATTE di bufala
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		