

RICOTTA S. LUCIA K 1,5 CA X 4



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE
PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

05

15/12/2014

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 steady		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±	
Umidità	% Moisture	Humidité	74	-1.0 / + 2.0	
Residuo Secco	% Dry Matter	Matière Seche	26	-2.0 + 1.0	
Grasso s.t.q.	% Fat	Matière Grasse	11	1.5	
Grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 38	
Proteine	% Protein	Protéines	8	0,5	
pH	pH	pH	5,9	0,2	
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		
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 per 100g	Average values Valeurs moyens par 100g	
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	645		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	155		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	11,0		
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	ont acides gras saturès (g)	7,6		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	6,0		
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	4,3		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	8,0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,15		
Calcio (mg) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR	330 + 41%		
Fosforo (ma) + %VNR	Phosphorus + %VNR	Phosphore + %VNR	210+ 30%		

RICOTTA S. LUCIA K 1,5 CA X 4



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

05

Date:

15/12/2014

Page:

3/3

ALLERGENI PRINCIPALI	MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON
il prodotto è esente da:	the product is free from:	le produit ne contient pas de:		
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 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 siero di latte
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 fruits à coque	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 SO ₂	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO ₂	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	X	

RICOTTA S. LUCIA K 1,5 CA X 4



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

REV: 05
Date: 15/12/2014
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
			SpA E. Galbani 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 ISO22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	090645
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1545
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico termosaldato bowl
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Siero di latte vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 38%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max +4°C
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	PP 37 g
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	PA/PP 8 g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	185 X 119 x 105
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430193015
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato (420)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	' 08000430919059
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,8 x 20 x 23,2
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	6
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	6,6
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	4
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	10
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	40
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)	240
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	289
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	