

L40454

Crescenza Invernizzina 100g SHOW BOX



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

03

Date:

17/02/2015

Page:

1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			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 22000 - ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	L40454
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	100
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	103 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (flowpack)
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
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	incarto interno flow pack in PE (1,1g)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Flow pack PA/PE (1,8g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	125 x 60 x 40
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	80527183
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	vassoio + coperchio in cartone ondulato (102g)
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08025025002008
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	12
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	21,7 x 19,5 x 9,6
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,2
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,34
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10
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	200
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)	240
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	293 ca
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

Crescenza Invernizzina 100g SHOW BOX



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:	REV:	03
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	Date:	17/02/2015
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	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) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR	Calcium (mg) + %VNR		340 + 43%

Crescenza Invernizzina 100g SHOW BOX



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

03

Date:

17/02/2015

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 savour blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces	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
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	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		

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