

Ricotta S.Lucia 250 g vassoi x 8 pz



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

QFS

REV: 09
Date: 12/12/2014
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION
			SpA E. Galbani Via dei Caduti 15/17 27014 Cortesana (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 1 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)	194013
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	250
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	271
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	contenitore plastico termosaldato bowl (ciotola sleeve)
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Siero di latte vaccino, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico
% 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 e Peso (g)	Type and Composition weight (g)	Type, composition poids (g)	PP-PVC; PET/PE; PP
Tipo, Composizione e Peso (g)	Type and Composition weight (g)	Type, composition poids (g)	11,0 g - 1,7; 1,0 g; 7g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	diametro: sup. 115 inf. 67 altezza 68
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430194012
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio in cartone ondulato (74g)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430919134
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)	2,242
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	186,5
Note	Notes	Notes	
(*) diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	(*) Diametre x Hauteur	

Ricotta S.Lucia 250 g vassoi x 8 pz



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

OFS

REV:
Date:
Page:

09
12/12/2014
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 Average values per 100g 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 (mg) + %VNR	Phosphorus + %VNR	Phosphore + %VNR	210+ 30%

Ricotta S.Lucia 250 g vassoi x 8 pz



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

QFS

REV: 09
Date: 12/12/2014
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 Siero
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	