

010115

## BEL PAESE K 2,5



SCHEMA TECNICA EMessa DA:

REV: 02

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 11/04/13

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			S.p.A. E. Galbani P.zza Stazione 5/7 27010 Giussago (PV)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	010115
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	2390
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2404
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	formaggio incartato in pergamena
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, caglio, conservanti in crosta: sorbato di calcio, sorbato di potassio, natamicina
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	49,5%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max + 4°C
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	Carta pergamena 13 g
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	Etichetta 1 g + fellula 26 g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	20 x 8
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2010115
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Cartone + strato interno (346 g)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430010032
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	2
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	46,5 x 24,5 x 12
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,78
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	5,22
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	8
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	7
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	56
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)	267,68
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	317,54
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

# BEL PAESE K 2,5



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

REV: 02

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 11/04/13

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio semimolle da tavola, a pasta cruda, a maturazione media, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Cilindrica	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur		
Pasta	Inner Apperance	Pate	Di colore bianco avorio con qualche distacco di piccole dimensioni	
Sapore	Taste	Saveur	Dolce e delicato	
Odore	Smell	Odeur	Aroma di burro ed odore tipico	
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida, fondente ed elastica	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance +
Umidità	Moisture	Humidité	48,5	2,5
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	51,5	2,5
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	27,0	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	49,5	
NaCl	NaCl	NaCl	1,5	0,3
pH	pH	pH	5,15	0,2
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	
<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10	
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<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)		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)		
Calcio (mg) + %RDA	Calcium (mg) + %RDA	Calcium (mg) + %RDA		

# BEL PAESE K 2,5



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

02

Date:

11/04/13

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	
<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 céréales	<b>X</b>		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin</b> & derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	<b>X</b>		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	<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>œufs</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>	latte vaccino cow milk
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pècan, 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 pècan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de	<b>X</b>		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>cèleri</b> et produits à base de cèleri	<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 SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	<b>X</b>		