

Taleggio vero Cademartori (forma intera)



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

QFS

REV: 02
Date: 28/03/2012
Page: 1/3

| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | | PRODUCTION SITE | SITE DE PRODUCTION |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|
| | | | S.p.A. E. Galbani Via Vittorio Veneto, 13 23815 Introbio (LC) |
| n° di Riconoscimento | Sanitary Mark | Marque de Salubrité | IT 03 137 CE |
| Accreditamenti e Certificazioni | Accreditations and Certifications | Accreditations and Certifications | BRC |
| PRODOTTO | | PRODUCT | PRODUIT |
| Codice prodotto (Italia/estero) | Product Code (Italy/others) | Code de commande (Italie/autres) | L60000 |
| Peso Netto (g) | Net Weight (g) | Poids Net (g) | 2200 |
| Peso Lordo (g) | Gross Weight (g) | Poids Brut (g) | 2340 |
| Tipo Confezionamento | Packaging | Conditionnement | Forma avvolta in un foglio di cellulosa decorata aderente il prodotto, successivamente fasciata da un foglio di pergamina vegetale riportante le indicazioni di comunicazione e di legge ed il marchio consortile. |
| Ingredienti | Ingredients | Ingrédients | Latte, sale, caglio. |
| Temperatura di Conservazione | Keeping Temperature | Temperature de Conservation | max 4°C |
| TMC | Best before | DLUO | 45 |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | | PRIMARY PACKAGING | EMBALLAGE DE VENTE |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | foglio di cellulosa, foglio di pergamina vegetale |
| Dimensioni* esterne (mm) | External dimensions* (mm) | Dimensions* extérieures (mm) | 190 x 95 x 50 |
| GTIN (Codice EAN) | GTIN (EAN Code) | GTIN (Gencode) | 2278160 |
| IMBALLO SECONDARIO | | CASE | CARTON |
| Tipo Imballo, peso (g) | Type, Weight (g) | Type, Poids (g) | cartone, 200 |
| GTIN (Codice ITF) | GTIN (ITF Code) | GTIN (ITF Code) | 98025025003572 |
| Pezzi per imballo | Pieces per case | Produits per carton | 2 |
| Dimensioni* dell'imballo (cm) | Case dimensions* (cm) | Dimensions du carton* (cm) | 21,5 x 20,5 x 13 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 4,40 |
| Peso Lordo (kg) | Gross Weight (kg) | Poids Brut (kg) | 4,68 |
| PALLET | | PALLET | PALETTE |
| Numero di strati per pallet | Number of layers per pallet | Nombre de couches/ palette | 6 |
| 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 | 120 |
| Dimensioni* (cm) pallet incluso | Dimensions* (cm) pallet included | Dimensions* (cm) palette comp. | 120 X 80 X 93 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 528 |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 587 |
| Note | | Notes | Notes |
| (*) Lunghezza x Larghezza x Altezza | (*) Length x Width x Height | (*) Longueur x Largeur x Hauteur | |

Taleggio vero Cademartori (forma intera)



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 02
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: Date: 28/03/2012
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR: Page: 2/3

QFS

| PRODOTTO | PRODUCT | PRODUIT | |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---|
| Descrizione generale | General Description | Description Generale | Formaggio molle da tavola a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi del Reg. CEE n. 1107/96. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
| Forma | Shape | Forme | - |
| Aspetto esterno | Outer Apperance | Aspet Exterieur | Presenta una crosta morbida, rosata naturale |
| Pasta | Inner Apperance | Pate | colore bianco-paglierino |
| Sapore | Taste | Saveur | caratteristico ed aromatico, dolce con una lievissima nota acidula |
| Odore | Smell | Odeur | ricorda i profumi di bosco e di montagna |
| Consistenza | Texture | Consistance | compatta, leggermente cremosa |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | Valore Medio Average Valeur Moyen | Tolleranza Tolerance ± |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------|
| Umidità % | Moisture | Humidité | 51,5 | 1,5 |
| Residuo Secco % | Dry Matter | Matière Seche | 48,5 | 1,5 |
| Grasso s.t.q. % | Fat | Matière Grasse | 26 | 1,0 |
| Grasso s.s. % | Fat in Dry Matter | Gras sur Sec | | min. 48 |
| NaCl % | NaCl | NaCl | 2,4 | 0,4 |
| pH | pH | pH | 5,2 | 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 | < 1000 |
| <i>Escherichia coli</i> ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | <i>Escherichia coli</i> | < 10 |
| <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) | 1.308 |
| Valore energetico (kcal) | Energy (kcal) | Valeur énergétique (kcal) | 315 |
| Proteine (g) | Protein (g) | Protéines (g) | 19,0 |
| Carboidrati (g) | Carbohydrates (g) | Glucides (g) | 0,9 |
| di cui zuccheri | sugar (g) | sucres (g) | 0,9 |
| Grassi (g) | Fat (g) | Lipides (g) | 26,2 |
| di cui saturi (g) | saturated fat (g) | Lipides saturees (g) | 16,8 |
| Fibra (g) | Fiber (g) | Fibre (g) | 0,0 |
| Sodio (mg) | Sodium (mg) | Sodium (mg) | 880,0 |

Taleggio vero Cademartori (forma intera)



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

QFS

REV: 02
Date: 28/03/2012
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 derivati | Molluscs and products thereof | Mollusques et produits à base de Mollusques | 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 | 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 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 | | |

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