

BURRATA GALBANI 100G EXP

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 26/09/2025 15:53:10

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE**PRODUCTION SITE****SITE DE PRODUCTION**

Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto per Egidio Galbani s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT S9G1Y CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	

PRODOTTO**PRODUCT****PRODUIT**

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	176509
Origine del Latte	Origine of Milk	Origine du Lait	ITALIA
Quantità nominale sgocciolata (g)	Drained net Weight (g)	Poids net égoutté (g)	100
Quantità netta totale (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	257,00
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	266,00
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Bicchiere termosaldato
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE, PANNA UHT (min. 25%), sale, caglio, conservante: sorbato di potassio (E202), correttore di acidità: acido citrico (E330). MILK, UHT CREAM (MILK) (min. 25%), salt, rennet, preservative: potassium sorbate (E202), acidity regulator: citric acid (E330).
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 48%
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	max +7°C
Da consumare entro (gg):	Use by: / Mindestens haltbar bis:	A consommer jusqu'au (gg):	25

IMBALLAGGIO PRIMARIO**PRIMARY PACKAGING****EMBALLAGE DE VENTE**

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430156478
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	d 95 x h 64
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Bicchiere
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	8,0
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Bicchiere / Pot (PP) (8,0g)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Film di chiusura
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	1,0g
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Top film (PET + CPP) (1,0g)

IMBALLO SECONDARIO**CASE****CARTON**

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430156485
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	118,0

Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone ondulato (118g)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	40,0 x 20,0 x 8,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	0,80
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,25

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	13,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	156,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 118,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	124,80
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	375,38

Note	Notes	Notes
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata ripieno con panna (min 25%) e sfilacci di formaggio a pasta filata / Fresh stretched-curd cheese filled with cream (min 25%) and stretched-curd cheese shreds

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Rotondeggiante, a forma di sacco, con chiusura apicale / Rounded bag-shaped, with apical closing
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Exterieur	Liscio, bianco latte / Smooth, milky white
Pasta	Inner Appearance	Pate	Cremosa / Creamy
Sapore	Taste	Saveur	Delicato, tipico di latte / Delicate, typical of milk products
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida e cremosa all'interno / Soft and creamy in the inner part

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	65 - 70%	
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	min 48%	

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento
Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging
Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Stafilococchi coagulasi positivi ufc/g	Staph. coag +	Staph. coag +	< 100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 100
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	not detectable / 25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	not detectable / 25g

Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.
Microbiological characteristics at packaging.
Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g	% VNR per g
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	937		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	226		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	18		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	12		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,3		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	1,3		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	13		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,49		

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	Note/Notes/Notes
Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	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	LATTE / MILK
Frutta a guscio : 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		

Normative di riferimento:

Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; Tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e informazioni sugli alimenti ai consumatori (etichettatura): in conformità ai regolamenti vigenti. Imballaggi e materiali a contatto: rispetto della normativa di riferimento

Regulations:

Microbiological criteria: applicable to food products; maximum levels of certain contaminants in food and food information to consumers (labelling): in accordance with current regulations.

Packaging and contact materials: compliance with current regulations

Règlements:

Critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires; teneurs maximales de certains contaminants dans les aliments et informations sur les aliments destinées aux consommateurs (étiquetage): conformément aux réglementations en vigueur. Emballages et matériaux en contact: respect de la réglementation en vigueur.