

# Taleggio vero Cademartori (forma intera)



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

QFS

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:  
FICHE TECHNIQUE PREPARE PAR:

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 pergamena 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 pergamena 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 inuse	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:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

REV: 02

Date: 28/03/2012

Page: 2/3

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 ORGANOLETIQUES			
Forma	Shape	Forme	-		
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieure	Presenta una crosta morbida, rosata naturale		
Pasta	Inner Appereance	Pate	colore bianco-pagliero		
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	Constance	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		
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10		
Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	< 10		
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g		
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	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 NUTRITIONNELLES	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 & derivates	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