



**TECHNICAL DATA SHEET**  
**SCHEMA TECNICA**

Cod. MOD0709  
Rev 01

Producer Name / Nome Produttore:	<b>GAMBINO INDUSTRIE ALIMENTARI S.p.A.</b>
Producer data / Dati produttore:	Via Don Luigi Sturzo, Z.I. - c.a.p. 90044 Carini (PA) tel. 0039 091 8814001 - fax 0039 091 8814033 e-mail: <a href="mailto:direction@gambino-spa.com">direction@gambino-spa.com</a> web site: <a href="https://gambino-spa.it/">https://gambino-spa.it/</a> IT 19 55 CE
Country / Paese	Italy

**1. PRODUCT DEFINITION / DEFINIZIONE del PRODOTTO :**

Product name / Denominazione:	<b>Morbidello 1000 grammi paraffinato</b>
Trademark / Marchio:	<b>Gambino</b>
Product description / Descrizione prodotto:	<b>Formaggio semiduro a pasta filata/ pasta filata semi-hard cheese</b>
Product packaging type / Tipo di confezione:	<b>Thermosealed plastic film: coextruded BOPP/film plastico termosigillato: BOPP coestruso</b>
Product origin / Origine:	<b>Paese di mungitura: Paesi UE - Paese di trasformazione: Italia</b>
List of Ingredients / Lista degli ingredienti:	<b>MILK, salt, rennet. Coated with non-edible microcrystalline wax LATTE, sale, caglio. Avvolto in involucro di cera microcristallina non commestibile</b>

**2. ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :**

Aspect - Color / Aspetto - Colore:	<b>Cylinder - pale yellow / Sfera - giallo pallido</b>
Odour / Odore:	<b>Typical, lactic/ tipico, lattico</b>
Texture / Pasta:	<b>Semi-hard / semidura</b>
Flavour / Sapore:	<b>Soft / delicata</b>

**3. NUTRITIONAL VALUES for 100 g / VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di PRODOTTO :**

Energy Valore energetico	Proteins Proteine (g)	Total fat Lipides (g)	Saturated fat / Ac. grassi saturi (g)	Carbohydrates Carboidrati (g)	Sugar Zuccheri (g)	Fibers Fibre (g)	Salt Sale (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)
<b>Kcal: 249</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>11,1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2,11</b>			
<b>kJ: 1,037</b>										

pH :	<b>6,10</b>	<b>(5,80 - 6,30)</b>
Fat on total weight / Grassi su peso totale (%):	<b>17,0</b>	<b>(16,0 - 22,0)</b>
Fat on dry matter / Grassi sul secco (%):	<b>39,4</b>	<b>(35,0 - 51,4)</b>
Humidity / Umidità (%):	<b>56,9</b>	<b>(55,0 - 69,0)</b>

**4. LOGISTICS / LOGISTICA :**

Shelf life :	<b>60 days</b>
HACCP code / Classe e sottoclasse HACCP:	<b>SDU / SDU-BAP (81)</b>
Net weight / peso netto:	<b>930 g</b>
Storage temperature / Temperatura di conservazione (°C):	<b>0 - 4°C</b>

**7. SANITARY INFORMATION / INFORMAZIONI SANITARIE:**

**a) MICROBIOLOGICAL TESTS / TEST MICROBIOLOGICI:**

**TARGETS and STANDARDS FOR / VALORI OBIETTIVO E MASSIMALI PER:**

	<b>TARGETS</b>
Listeria Monocytogenes / 25 g :	<b>absent in 25 g</b>
Salmonella / 25 g :	<b>absent in 25 g</b>
Staphylococcus coagulase + : (cfu/g)	<b>10</b>
Escherichia Coli / g : (cfu/g)	<b>10</b>
Coliforms / Coliformi : (cfu/g)	<b>100</b>
Yeast / Lieviti: (cfu/g)	<b>100</b>
Mould / Muffe: (cfu/g)	<b>100</b>

**c) ALLERGENS / ALLERGENI :**

milk and milk products, including lactose

d) CONFIRMATION / DICHIARAZIONE:

We hereby certify that the product defined in this document is: / Certifichiamo con la presente che il prodotto descritto in questa scheda:  
Free from Genetically Modified Organisms / Non contiene OGM

**ISSUED BY / COMPLETATO DA:**

**DATE / DATA:**

**first issue/ prima redazione**

Gambino Antonino (DIR)

26/01/2018

02/05/2007