



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)<br>tel. 0039 091 8814001 - fax 0039 091 8814033<br>e-mail: <a href="mailto:direction@gambino-spa.com">direction@gambino-spa.com</a><br>web site: <a href="https://gambino-spa.it/">https://gambino-spa.it/</a><br>IT 19 55 CE |
| Country / Paese                  | Italy   |

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

|  |  |
|--|--|
| Product name / Denominazione:                  | Mozzarella g. 100 in liquido di governo (peso lordo: 180 g)  |
| Trademark / Marchio:                           | Gambino  |
| Product description / Descrizione prodotto:    | Formaggio a pasta filata/ pasta filata mozzarella cheese   |
| Product packaging type / Tipo di confezione:   | thermosealed plastic film: OPA/LDPE  |
| Product origin / Origine:                      | Paese di mungitura: Paesi UE - Paese di trasformazione: Italia   |
| List of Ingredients / Lista degli ingredienti: | Pasteurized MILK, salt, rennet, acidity corrector: citric acid E330<br>LATTE pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico E330 |

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

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Aspect - Color / Aspetto - Colore: | Sphere - white to pale yellow / Sfera - bianco-giallo pallido |
| Odour / Odore:                     | Typical, lactic/ tipico, lattico                              |
| Texture / Pasta:                   | Soft / delicata   |
| Flavour / Sapore:                  | Soft / delicata   |

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

| Energy<br>Valore<br>energetico | Proteins<br>Proteine<br>(g) | Total fat<br>Lipides<br>(g) | Saturated<br>fat / Ac.<br>grassi saturi<br>(g) | Carbohydrates<br>Carboidrati<br>(g) | Sugar<br>Zuccheri<br>(g) | Fibers<br>Fibre (g) | Salt<br>Sale<br>(g) | Other<br>Altro (g) | Other<br>Altro (g) | Other<br>Altro (g) |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Kj: 1,013                      | 18                          | 18                          | 11   | 1,3                                 | 0                        | 0                   | 1,14                |                    |                    |                    |
| Kcal: 244                      |                             |                             |  |                                     |                          |                     |                     |                    |                    |                    |

|  |                    |
|--|--------------------|
| pH :   | 6,10 (5,80 - 6,30) |
| Fat on total weight / Grassi su peso totale (%): | 18,0 (15,0 - 20,0) |
| Fat on dry matter / Grassi sul secco (%):        | 46,9 (35,0 - 64,5) |
| Humidity / Umidità (%):                          | 61,6 (55,0 - 69,0) |

4. **LOGISTICS / LOGISTICA :**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Shelf life :   | 28 days            |
| HACCP code / Classe e sottoclasse HACCP:                 | MZR / MZR-BCN (40) |
| Net weight / peso netto:                                 | 100 g / 100 g      |
| Storage temperature / Temperatura di conservazione (°C): | 0 - 4°C            |

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

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

TARGETS and STANDARDS FOR / VALORI OBIETTIVO E MASSIMALI PER:

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

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