



## 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:	Treccione affumicato
Trademark / Marchio:	Gambino
Product description / Descrizione prodotto:	Formaggio semiduro a pasta filata/ pasta filata semi-hard cheese
Product packaging type / Tipo di confezione:	Undervacuum thermosealed plastic film/film plastico termosigillato: multilayer PE, PA, EVOH and monolayer PVDC/ PE, PA, EVOH multistrato e PVDC monostrato)
Product origin / Origine:	Paese di mungitura: Paesi UE, Paese di trasformazione: Italia
List of Ingredients / Lista degli ingredienti:	LATTE pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico E330. Affumicato naturalmente con legno di faggio

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

Aspect - Color / Aspetto - Colore:	Double spiral shape- brown / figura a spirale doppia - marrone
Odour / Odore:	Typical, smoked/ tipico, affumicato
Texture / Pasta:	Semi-hard / semidura
Flavour / Sapore:	Soft / delicata

#### 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)
Kj: 1,037	23	17	11,1	1	0	0	2,11			
Kcal: 249										

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

#### 4. LOGISTICS / LOGISTICA :

Shelf life :	60 days
HACCP code / Classe e sottoclasse HACCP:	SDU / SDU-BAP (81)
Net weight / peso netto:	2,5 Kg (approx weight) / 2,5 Kg circa
Storage temperature / Température 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 Monocytogènes / 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