Scheda tecnica prodotto

Procotto Mini Formato

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV:	2
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	QFS	Date:	11/11/2020
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:			

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	**PRODUCTION SITE**	**SITE DE PRODUCTION**	
Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	EGIDIO GALBANI S.r.l. Stab. MELZO;
Indirizzo stabilimento di produzione	Production site address	Adresse du site de production	Via TOGLIATTI, 8 MELZO (MI);
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 32 L CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS, FSSC22000, ISO14001;

PRODOTTO	**PRODUCT**	**PRODUIT**	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	115203
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	3.700,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	3700
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sottovuoto
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Carne di suino (66%), acqua, amido,sale, gelificante: carragenina, aromi, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio - Origine della Carne: UE -
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Max +4 °C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	**PRIMARY PACKAGING**	**EMBALLAGE DE VENTE**	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2650038
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	460 x 300 x 190
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	confezione
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	C/LDPE90
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	65
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)	Accoppiato ALU-PE stampato (65)

IMBALLO SECONDARIO	**CASE**	**CARTON**	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430640802
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
			20 PAP
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	590
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cassa americana a doppia onda (590)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	56 x 31 x 19,5
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	3,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	11,10
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	11,885

PALLET	**PALLET**	**PALETTE**	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	4,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	4,00

Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	16,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 92
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	177,60
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	215,16

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

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Prodotto di salumeria ottenuto da cosce di suino selezionate, sgrassate e sottoposte a salagione con aggiunta di salina, a maturazione proteica mediante massaggio, a formatura in stampo, a cottura in forni a vapore, a raffreddamento. Il prodotto è confezionato sottovuoto a seguito di porzionatura a metà. SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE -

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Prodotto di forma a bauletto, tagliato a metà e confezionato sottovuoto
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspect Exterieure	Lucente
Pasta	Inner Appereance	Pate	Colore rosa, con scarso strato di grasso sotto cotenna di colore bianco
Sapore	Taste	Saveur	Delicata nota carnea, profumo e speziatura intensi. Morbido e succoso alla masticazione.
Odore	Smell	Odeur	Delicata nota carnea, profumo e speziatura intensi. Morbido e succoso alla masticazione.
Consistenza	Texture	Consistance	Fetta compatta, con minimo contorno di grasso. Buona affettabilità

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	77,0	2
Grasso %	Fat	Matière Grasse	3,0	1,5
Proteine %	Protein	Protéines	15,0	3
NaCl %	NaCl	NaCl	2,0	0,2
pH	pH	pH	6,0	0,3

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
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	<10
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	<10
Streptococchi fecali ufc/g	Streptococchi fecali	Streptococchi fecali	<100
Staph. aureus coag+ ufc/g	Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	<100
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	Ass/25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Ass/25g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATIONS	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)	382		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	91		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	3,2		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	1,3		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucres (g)	0,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	15		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	2,2		

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contienne 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		
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/ls 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: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.
Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.
Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.