

MILANO K 2,5



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

15

Date:

29/12/2020

Page:

1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE		SITE DE PRODUCTION	
				Egidio Galbani S.r.l. Via Togliatti 8 20066 Melzo -MI	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité		IT 32 L CE	
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications		BRC - IFS - FSSC 22000 - ISO 14001	
PRODOTTO		PRODUCT		PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)		610755	
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)		2600 ca	
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)		2604 ca	
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement		Prodotto etichettato Labelled product	
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients		Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Involucro non edibile. <i>Pork meat, salt, dextrose, flavours, spices, preservatives: E252, E250. Filled into non- edible casing</i>	
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec		49 circa - about	
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation		Max 12 °C	
Da consumarsi preferibilmente entro	Best before	A consommer de préférence avant le:		120 gg dal giorno di produzione 120 days since production day	
IMBALLAGGIO PRIMARIO		PRIMARY PACKAGING		EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)		Budello cellulosico / rete / etichetta Cellulosic casing / net / label (4)	
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)		Lunghezza 470 x diametro 100 Length 470 x diameter 100	
Codice EAN	EAN Code	Gencode		2610120	
IMBALLO SECONDARIO		CASE		CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)		Cassa americana a singola onda (290) Carton	
Codice ITF	ITF Code	ITF Code		98000430610133	
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton		3	
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)		50 x 27,5 x 10	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)		7,8 ca	
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)		8,1 ca	
PALLET		PALLET		PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette		9	
Numero di imballi per strato	Number of cartons for layer	Nombre de cartons/ couche		6	
Numero di imballi per pallet	Number of cartons for pallet	Nombre de cartons/ palette		54	
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.		120 x 80 x 104	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)		421,2 ca	
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse		462,4 ca	
Note		Notes		Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza		(*) Length x Width x Height		(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

MILANO K 2,5



SCHEMA TECNICA EMessa DA:

REV:

15

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

29/12/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page:

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description générale	Prodotto ottenuto da carni suine fresche selezionate, macinate, addizionate a una concia caratteristica e sottoposto a stagionatura Product obtained by selected fresh pork, ground, added up a characteristic blend and subjected to seasoning

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica Cylindrical
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect extérieur	Piumatura superficiale Superficial feathering
Aspetto al taglio	Inner Appearance	Aspect à la coupe	Grana fine, fetta morbida e compatta A fine grain, tender and compact slide
Colore	Color	Couleur	Rosso nelle parti magre Red in lean parts
Sapore /Odore	Taste/Smell	Goût/Odeur	Delicata fragranza, nota di fondo di aglio Delicate taste, garlic scent

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Value Valeur Moyenne	Tolleranza Tolerance +
Umidità %	Moisture	Humidité	41	4
Grassi %	Fat%	Matière Grasse	30	4
Proteine %	Protein (g)	Proteines	23	3
Carboidrati	Carbohydrates (g)	sucre	< 0,5	
ceneri	Ashes	cendres	< 0,5	
NaCl %	NaCl	NaCl	4,3	0,5
pH	pH	pH	5,3	0,4
aW	aW	aW	0,91	0,01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
CBT ufc/g	CBT ufc/g	CBT ufc/g	>10 ⁷
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	<100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	<10
Staph. aureus coag+ ufc/g	Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	<1000
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass/25g

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLE	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1 501
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	362
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	11
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5
di cui zuccheri	of which sugars (g)	dont sucre (g)	< 0,5
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	23
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	4,3

MILANO K 2,5



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

15

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

OFS

Date:

29/12/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

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	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	
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécán, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécán, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à	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	