

SALAME SOPPRESSA AGLIATA



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 08

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 27/04/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			SpA E. Galbani 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)	91248
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	3000 ca
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	3004 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Prodotto etichettato Labelled product
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Carne di suino - sale - destrosio - zucchero - aromi - spezie - conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Involucro non edibile. <i>Pork meat, salt, dextrose, sugar, flavourings, spices, preservatives: E252, E250. Filled into non-edible casing.</i>
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	51 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 g 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 collagenico cordato / etichetta Collagenic casing with twine / label (4)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Lunghezza 360 x diametro 110 Length 360 x diameter 110
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2611040
IMBALLO SECONDARIO (&)	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cassa americana a doppia onda Corrugated carton (540)
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430611048 (ITA)/ 98000430611055 (EST)
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	3
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	40 x 34 x 16
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	8 ca
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,55 ca
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5
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	30
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 82
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	243 ca
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	282,5 ca
Note	Notes	Notes	
(&) Aggiungere righe in caso di più imballi	(&) Add rows in case of more pack	(&) Dans le cas où il y a plus d'un emballage, ajouter une ligne	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

SALAME SOPPRESSA AGLIATA



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

OFS

REV:

Date:

Page:

08

27/04/2021

2/3

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Forma tradizionale Traditional shape
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect extérieur	Piumatura superficiale Superficial feathering
Aspetto al taglio	Inner Appearance	Aspect à la coupe	Grana grossa, fetta morbida e compatta Course grain, tender and compact slide
Colore	Color	Couleur	Rosso nelle parti magre Red in lean parts
Sapore /Odore	Taste/Smell	Goût/Odeur	Aroma di salame stagionato con nota di fondo di aglio Seasoned salami taste, garlic scent

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Value Valeur Moyenne	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	46,5	1,5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	53,5	1,5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	27,5	1,5
Proteine %	Protein	Protéines	21	1
Rapporto grasso /proteine %	Fat/proteins	Grasse/protéines	1,22	0,2
Umidità sul non grasso* %	Moisture/no fat	Humidité/no grasse	64	1
Sale %	Salt	Sel	3,5	1
pH	pH	pH	5,2	0,4

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 100
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
Streptococchi fecali ufc/g	Streptococchi fecali	Streptococchi fecali	<1000
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 monocytogene	Listeria monocytogene	ass/25g

Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento

Criteria 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)	1 410
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	340
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	28
di cui acidi grassi saturi (g)	of wich saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	10
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5
di cui zuccheri	of wich sugars (g)	dont sucre (g)	< 0,5
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	22
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	3,8

SALAME SOPPRESSA AGLIATA



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

08

Date:

27/04/2021

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 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	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	