

Salame Venticina Piccante K 2



SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

04/11/2019

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 FSSC 22000 - ISO 14001";

PRODOTTO**PRODUCT****PRODUIT**

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	616355
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2.704,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	2700 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Prodotto etichettato Labelled product
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	"Carne di suino, sale, conserva di peperoncino rosso piccante (0.85%), destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio. - Budello non commestibile - Pork meat, salt, concentrated red hot pepper (0,85%), dextrose, flavours, spices, preservatives: E252, E250. Filled into non-edible casings"
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Température de Conservation °C	Max 12 oC
Da consumarsi preferibilmente entro (gg):	Best before (gg):	A consommer de préférence avant le (gg):	120 gg dal g di produzione 120 days since production day

IMBALLAGGIO PRIMARIO**PRIMARY PACKAGING****EMBALLAGE DE VENTE**

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2610970
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	380 x 95 x 70
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Budello celluloso / etichetta Casing / label (4)

IMBALLO SECONDARIO**CASE****CARTON**

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430610997
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cassa americana a doppia onda Corrugated carton (540)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	40,0 x 34,0 x 16,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	3,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	8,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,55

PALLET**PALLET****PALETTE**

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	30,00
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)	243,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	282,50

Note**Notes****Notes**

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	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 tipica a fagiolo Typical bean shape
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Senza piumatura superficiale Without superficial feathering
Pasta	Inner Apperance	Pate	Rosso-arancione nelle parti magre Red-orange in lean parts
Sapore	Taste	Saveur	Intenso profumo di peperone, nota di fumo naturale Intense pepper smell, natural smoke scent
Odore	Smell	Odeur	Intenso profumo di peperone, nota di fumo naturale Intense pepper smell, natural smoke scent
Consistenza	Texture	Consistance	Grana grossa, fetta morbida e compatta Course grain, tender and compact slide

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	39	1,5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	61	1,5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	29,5	1,5
Proteine %	Protein	Protéines	22	1,5
Rapporto grasso /proteine %	Fat/proteins	Grasse/protéines	1,22	0,1
Umidità sul non grasso %	Moisture/no fat	Moisture/no fat	55	1
Sale %	Salt	Sel	4,0	1
pH	pH	pH	5,2	0,4

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	< 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 monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass/25g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	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
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.373		
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	331		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	27		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	10		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	22		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	4,8		

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	Note/Notes/Notes
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 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		
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 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/l 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.