

AUGUSTISSIMA K30 1/2 CP



SCHEDA TECNICA EMessa DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

OFS

REV: **02**
Date: **25/09/2020**
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 ISO 22000 - ISO 14001
PRODOTTO		PRODUCT	PRODUIT
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	92571
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	15000 ca
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	15043 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sottovuoto Vacuum-packed
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Carne di suino, sale, pistacchi (0,4%), aromi, zucchero, esaltatore di sapidit�: glutammato monosodico, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Pork meat, salt, pistachio (0,4%), flavours, sugar, flavour enhancer: E621, spices, antioxidant: E301, preservative: E250
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	60 circa - about
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	Max 6 �C
Da consumarsi preferibilmente entro	Best before	DLUO	90 giorni - days
IMBALLAGGIO PRIMARIO (&)		PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE
Tipo e Composizione	Type and Composition	Type et composition	Budello stampato arricciato / sacchetto anonimo (E/A/C+V/D/C+V/C/MAK)**
peso (g)	weight (g)	poids (g)	43
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Lunghezza 800-diametro 225 Length 800-diameter 225
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2580870
IMBALLO SECONDARIO (&)		CASE	CARTON
Tipo Imballo	Type	Type	Cassa americana a doppia onda Corrugated carton
peso (g)	weight (g)	poids (g)	600
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430580870
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	1
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	47,0 x 25,5 x 24,0
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	15 ca
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	15,65 ca
PALLET		PALLET	PALETTE
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	4 / 2 colonne da 2 cartoni verticali 4 / 2 columns per 2 vertical cartons
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	24
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120x80x110
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	360 ca
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette include	398,6 ca
Note	Notes	Notes	
(&) Aggiungere righe in caso di pi� 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	
(**) Etilene vinilacetato + Cloruro di vinilidene + Acrilato di metile			

AUGUSTISSIMA K30 1/2 CP



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 02
Date: 25/09/2020
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description générale	Prodotto ottenuto da carni suine selezionate, finemente macinate e mescolate alla concia di ingredienti, a pistacchi e a grasso cubettato e sottoposto a cottura Product obtained by selected pork, finely ground, added up a blend of ingredients, pistachios and pork fat cubes and subjected to cooking

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica Cylindrical
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect extérieur	Superficie liscia ed omogenea Smooth and homogeneous surface
Aspetto al taglio	Inner Appearance	Aspect à la coupe	Fetta morbida e vellutata, presenza di pistacchi e grasso cubettato Tender and velvety slide, pistachios and fat cubes
Colore	Color	Couleur	Rosato Rosy
Sapore /Odores	Taste/Smell	Goût/Odeur	Caratteristico e intenso profumo, gusto bilanciato con una leggera nota di aglio e spezie Characteristic and intense smell, balanced taste with garlic and spices flavour

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Value Valeur Moyenne	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %	Moisture	Humidité	55	4
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	45	4
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	27	3
Proteine %	Protein	Protéines	13	2
Rapporto grasso /proteine %	Fat/proteins	Grasse/protéines	2,07	0,5
Umidità sul non grasso* %	Moisture/no fat	Humidité/no grasse	75	1
NaCl %	NaCl	NaCl	3,0	1
pH	pH	pH	6,2	0,2

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 10
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
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 NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values for 100g Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	

AUGUSTISSIMA K30 1/2 CP



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

02

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

25/09/2020

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	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		X	pistacchi pistachios
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		