

## Salame Galbanetto 230g



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 3

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

14/01/2021

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 Salubrit�	IT 32 L CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	BRC- IFS FSSC 222000 - ISO 14001;
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	611151
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	232.00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	230 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Prodotto etichettato Labelled product
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti: nitrito di sodio. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Budello non commestibile. SENZA DERIVATI DEL LATTE E GLUTINE. Pork meat, salt, dextrose, spices, flavourings, preservatives: E252, E250. Inedible casing
Temperatura di Conservazione �C	Keeping Temperature �C	Temperature de Conservation �C	max 12 �C
Da consumarsi preferibilmente entro (gg):	Best before (gg):	A consommer de pr�f�rence avant le (gg):	99
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2611540
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	Lunghezza 160 - diametro 45 Length 160 - diameter 45
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Budello collagenico / etichetta 2g Collagenic casing / label 2g
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430611543
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Espositore 168g Carton 168g
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,5 x 21,0 x 11,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	16,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3,68
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,88
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	8,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	10
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	80,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 103
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	294,40
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	333,40
Note	Notes	Notes	
(* Lunghezza x Larghezza x Altezza	(* Length x Width x Height	(* Longueur x Largeur x Hauteur	

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Prodotto ottenuto da carni suine fresche, selezionate, macinate, addizionate a una concia caratteristica e sottoposto a stagionatura. Il prodotto non contiene derivati del latte ed è senza glutine. Product obtained by selected fresh pork, ground, added up a characteristic blend and subjected to seasoning. The product does not contain milk derivatives and is gluten-free.

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Forma	Shape	Forme	Leggermente curvo Slightly curved
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Piumatura superficiale Superficial feathering
Pasta	Inner Apperance	Pate	Rosso nelle parti magre Red in lean parts
Sapore	Taste	Saveur	Intenso profumo di salame, nota fresca di aglio e pepe Intense salami smell, garlic and pepper taste
Odore	Smell	Odeur	Intenso profumo di salame, nota fresca di aglio e pepe Intense salami smell, garlic and pepper taste
Consistenza	Texture	Consistance	Grana fine a chicco di riso, fetta compatta e morbida A fine grain, tender and compact slide

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE</b>	<b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>Valore Medio Average Valeurs moyennes par</b>	<b>Tolleranza Tolerance (+/-)</b>
Umidità %	Moisture	Humidité	34	2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	66	2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	34	2
Proteine %	Protein	Protéines	26	1,5
Rapporto grasso /proteine %	Rapporto grasso /proteine	Rapporto grasso /proteine	1,4	0,2
Umidità sul non grasso %	Umidità sul non grasso	Umidità sul non grasso	53	1
Sale %	Salt	Sel	4,0	1
pH	pH	pH	5,4	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*

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Obiettivo Target Objectif</b>
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	< 100

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>	<b>Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b>	<b>Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g</b>	<b>% VNR per g</b>
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.680		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	405		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	33		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	12		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5		

di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	27
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	4,1

---

<b>ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:</b>	<b>MAIN ALLERGENS the product is free from:</b>	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:</b>	<b>SI YES OUI</b>	<b>NO NO NON</b>	<b>Note/Notes/Notes</b>
<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals &amp; derivatives</b> from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin &amp; derivatives</b>	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	X		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans &amp; derivatives</b>	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish &amp; derivatives</b>	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts &amp; derivatives</b>	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans &amp; derivatives</b>	<b>Soja</b> et produits à base de soja	X		
<b>Latte</b> e/o derivati (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	X		
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts &amp; derivatives</b>	<b>Fruits à coque</b> , 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		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery &amp; derivatives</b>	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard &amp; derivatives</b>	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed &amp; derivatives</b>	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>Anhydride sulfureux</b> 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.*