

**Pancetta Estero**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA: REV: 2  
 TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: QFS Date: 16/01/2023  
 FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto per Egidio Galbani S.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 1137/L;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS, ISO 9001;

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	014882
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1.625,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1600
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Undervacuum
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Pancetta di suino, sale, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. - budelo non commestibile - Viande de porc, sel, aromes, épices, antioxi-dant: E301, conserveurs: E250, E252 - enveloppe extérieure non commestible
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Max +7°C
Da consumarsi preferibilmente entro (gg):	Best before (gg):	A consommer de préférence avant le (gg):	120

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2660180007749
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	220 X 400
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	rete et crypvac

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430660183
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	American box (500)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	38,3 X 27,9 X 14,6
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	6,40
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	7,00

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	6,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	8
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	48,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 102,6
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	307,20
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	355,00

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	Produit à base de viande de porc aromatisée et séchée
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Forma	Shape	Forme	Cilindrica
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Extérieure	Rosso vivo, inframezzato dal bianco rosato delle parti grasse
Sapore	Taste	Saveur	Dolce e delicato
Odore	Smell	Odeur	profumo dolce e caratteristico
Consistenza	Texture	Consistance	compatta

<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	53	2
pH	pH	pH	5,4	0,2

*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
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.*

<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)	1265		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	305		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	25		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	10		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	20		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	4,0		

<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 contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>Cereals</b> & derivatives 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</b> & derivatives	<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</b> & derivatives	<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</b> & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<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>Frutta a guscio</b> : mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts</b> & derivatives	<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</b> & derivatives	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<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.*