

GALBANETTO IL TRADIZIONALE

g. 230



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

QFS

REV: 05
Date: 28/12/2011
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 ISO 14001 |
| PRODOTTO | PRODUCT | PRODUIT | |
| Codice Galbani (Italia/estero) | Galbani Code (Italy/others) | Code de commande (Italie/autres) | 611115 / 611151 |
| Peso Netto (g) | Net Weight (g) | Poids Net (g) | 230 ca |
| Peso Lordo (g) | Gross Weight (g) | Poids Brut (g) | 232 ca |
| Tipo Confezionamento | Packaging | Conditionnement | Prodotto etichettato Labelled product |
| Ingredienti | Ingredients | Ingrédients | Carne di suino, sale, zucchero, destrosio, spezie, aromi, conservante: nitrato di potassio, nitrito di sodio. <i>Pork meat, salt, sugar, dextrose, spices, flavours, preservatives: E252, E250</i> |
| Temperatura di Conservazione | Keeping Temperature | Temperature de Conservation | max 12 °C |
| TMC | Best before | DLUO | 120 gg dal gg 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 / etichetta 2g Collagenic casing / label 2g |
| Dimensioni* esterne (mm) | External dimensions* (mm) | Dimensions* extérieures (mm) | Lunghezza 160 - diametro 45 Length 160 - diameter 45 |
| Codice EAN | EAN Code | Gencode | 2643230 (ITA) / 2611540 (EST) |
| IMBALLO SECONDARIO | CASE | CARTON | |
| Tipo, Composizione, peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | Espositore 168g Carton 168g |
| Codice ITF | ITF Code | ITF Code | 98000430611482 (ITA) / 98000430611543 (EST) |
| Pezzi per imballo | Pieces per case | Produits per carton | 16 |
| Dimensioni* dell'imballo (cm) | Case dimensions* (cm) | Dimensions du carton* (cm) | 38,5x21x11 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 3,68 ca |
| Peso Lordo (kg) | Gross Weight (kg) | Poids Brut (kg) | 3,88 ca |
| PALLET | PALLET | PALETTE | |
| Numero di strati per pallet | Number of layers per pallet | Nombre de couches/ palette | 8 |
| Numero di imballi per strato | Number of cartons for layer | Nombre de cartons/ couche | 10 |
| Numero di imballi per pallet | Number of cartons for pallet | Nombre de cartons/ palette | 80 |
| 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) | 294,4 ca |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 333,4 ca |
| Note | Notes | Notes | |
| (* Lunghezza x Larghezza x Altezza | (* Length x Width x Height | (* Longueur x Largeur x Hauteur | |

GALBANETTO IL TRADIZIONALE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

05

28/12/2011

2/3

| PRODOTTO | PRODUCT | PRODUIT | |
|----------------------|---------------------|----------------------|---|
| Descrizione generale | General Description | Description générale | Prodotto ottenuto da carni suine fresche, selezionate, macinate, addizionate a una concia caratteristica e sottoposto a stagionatura Product obtained by selected fresh pork, ground, added up a characteristic blend and subjected to seasoning |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---|
| Forma | Shape | Forme | Leggermente curvo Slightly curved |
| Aspetto esterno | Outer Appearance | Aspect extérieur | Piumatura superficiale Superficial feathering |
| Aspetto al taglio | Inner Appearance | Aspect à la coupe | Grana fine a chicco di riso, fetta compatta e morbida A fine grain, tender and compact slide |
| Colore | Color | Couleur | Rosso nelle parti magre Red in lean parts |
| Sapore /Odore | Taste/Smell | Goût/Odeur | Intenso profumo di salame, nota fresca di aglio e pepe Intense salami smell, garlic and pepper taste |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | Valore Medio Average Value Valeur Moyenne | Tolleranza Tolerance ± |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------|
| Umidità % | Moisture | Humidité | 34 | 2 |
| Residuo Secco % | Dry Matter | Matière Seche | 66 | 2 |
| Grasso s.t.q. % | Fat | Matière Grasse | 35 | 2 |
| Proteine % | Protein | Protéines | 25 | 1,5 |
| Rapporto grasso /proteine % | Fat/proteins | Grasse/protéines | 1,4 | 0,2 |
| Umidità sul non grasso* % | Moisture/no fat | Humidité/no fat | 53 | 1 |
| NaCl % | NaCl | NaCl | 3,0 | 1 |
| pH | pH | pH | 5,4 | 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 |
| <i>Escherichia coli</i> ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | <i>Escherichia coli</i> | <10 |
| <i>Streptococchi fecali</i> ufc/g | <i>Streptococchi fecali</i> | <i>Streptococchi fecali</i> | <1000 |
| <i>Staph. aureus</i> coag+ ufc/g | <i>Staph. aureus</i> coag+ | <i>Staph. aureus</i> coag+ | <100 |
| Salmonella spp. ufc/g | Salmonella spp. | Salmonella spp. | ass/25g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> ufc/g | <i>Listeria monocytogenes</i> | <i>Listeria monocytogenes</i> | ass/25g |

Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | NUTRITIONAL INFORMATION | INFORMATIONS NUTRITIONNELLES | Valori medi per 100g Average values for 100g | Valori medi per 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) | | |
| Calcio (mg) + %RDA | Calcium (mg) + %RDA | Calcium (mg) + %RDA | | |

GALBANETTO IL TRADIZIONALE



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

REV: 05

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 28/12/2011

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 3/3

| ALLERGENI PRINCIPALI | MAIN ALLERGENS | ALLERGENES PRINCIPAUX | SI/YES/ OUI | NO/NO/ NON |
|--|---|--|-------------|------------|
| il prodotto è esente da: | the product is free from: | le produit ne contient pas de: | | |
| 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 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 SO ₂ | Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO ₂ | anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ | X | |