

SALAME PICCANTE



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

QFS

REV: **04**
Date: **30/09/2013**
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 14001 |
| PRODOTTO | | PRODUCT | PRODUIT |
| Codice Galbani (Italia/estero) | Galbani Code (Italy/others) | Code de commande (Italiaie/autres) | 616210 / 616255 |
| Peso Netto (g) | Net Weight (g) | Poids Net (g) | 600 ca |
| Peso Lordo (g) | Gross Weight (g) | Poids Brut (g) | 601,5 ca |
| Tipo Confezionamento | Packaging | Conditionnement | Prodotto etichettato (in film microforato x estero) Labelled product in perforated film |
| Ingredienti | Ingredients | Ingrédients | Carne di suino, sale, concentrato di peneroncino piccante (0.85%) aromi |
| % grasso s.s. | % Fat in Dry Matter | % de matière grasse sur sec | 48 circa - about |
| 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 e Composizione | Type and Composition | Type et composition | Budello collagenico / etichetta / (film microforato PP x estero) |
| peso (g) | weight (g) | poids (g) | 1,5 |
| Dimensioni* esterne (mm) | External dimensions* (mm) | Dimensions* extérieures (mm) | Lunghezza 480 x diametro 45 Length 480 x diameter 45 |
| Codice EAN | EAN Code | Gencode | 2610950 |
| IMBALLO SECONDARIO (&) | | CASE | CARTON |
| Tipo Imballo | Type | Type | Cassa americana a doppia onda Corrugated carton |
| peso (g) | weight (g) | poids (g) | 580 |
| Codice ITF | ITF Code | ITF Code | 98000430610959(ITA)/ 98000430610966(EST) |
| Pezzi per imballo | Pieces per case | Produits per carton | 9 |
| Dimensioni* dell'imballo (cm) | Case dimensions* (cm) | Dimensions du carton* (cm) | 40x34x16 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 5,4 ca |
| Peso Lordo (kg) | Gross Weight (kg) | Poids Brut (kg) | 6 ca |
| PALLET | | PALLET | PALETTE |
| Numero di strati per pallet | Number of layers per pallet | Nombre de couches/ palette | 6 |
| 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 | 36 |
| Dimensioni* (cm) pallet incluso | Dimensions* (cm) pallet included | Dimensions* (cm) palette comp. | 120x80x110 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 194,4 ca |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 216 ca |
| Note | Notes | Notes | |
| (&) Aggiungere righe in caso di più 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 | |

SALAME PICCANTE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV:

Date:

Page:

04

30/09/2013

2/3

| PRODOTTO | PRODUCT | PRODUIT | | |
|---|----------------------------------|------------------------------------|--|---|
| Descrizione generale | General Description | Description générale | Prodotto ottenuto da sole carni suine fresche selezionate, macinate, addizionate a una caratteristica concia Product obtained by selected fresh pork, ground, added up a characteristic blend | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | |
| Forma | Shape | Forme | Forma tipica, curva Typical shape, curved | |
| Aspetto esterno | Outer Appereance | Aspect extérieur | Senza piumatura superficiale Without superficial feathering | |
| Aspetto al taglio | Inner Appereance | Aspect à la coupe | Grana media, fetta compatta e morbida Medium grain, tender and compact slide | |
| Colore | Color | Couleur | Rosso-arancione nelle parti magre Red-orange in lean parts | |
| Sapore /Odore | Taste/Smell | Goût/Odeur | Intenso profumo di peperone, nota di fumo naturale e piccantezza Intense pepper smell, natural smoke and spicy taste | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | Valore Medio Average Value Valeur Moyenne | 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 | 24 | 1,5 |
| Rapporto grasso /proteine % | Fat/proteins | Grasse/protéines | 1,22 | 0,1 |
| Umidità sul non grasso* % | Moisture/no fat | Humidité/no grasse | 55 | 1 |
| NaCl % | NaCl | NaCl | 3,0 | 1 |
| pH | pH | pH | 5,2 | 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 | | | | |
| Caratteristiche microbiologiche in conformità al REG 2073/2005 CE | | | | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI* | NUTRITIONAL INFORMATION* | INFORMATIONS NUTRITIONELLES* | Valori medi per 100g 100g | Average values for 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 | | |

SALAME PICCANTE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV:

04

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

30/09/2013

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 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 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 | |