

**Salame Horeca 1/2 G.PRO**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 0

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 17/03/2023

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

**PRODUCTION SITE**

**SITE DE PRODUCTION**

|                                      |                                   |                                  |                                    |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Marchio                              | Brand                             | Marque                           | GALBANI                            |
| Tipologia                            | Type                              | Category                         | GALBANI PROFESSIONALE              |
| 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 Salubrité              | IT 32 L CE;                        |
| Accreditamenti e Certificazioni      | Accreditations and Certifications | Accréditations et certifications | BRC, IFS, FSSC22000, ISO14001;     |

**PRODOTTO**

**PRODUCT**

**PRODUIT**

|                                 |                             |                                      |   |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|
| Codice prodotto (Italia/estero) | Product Code (Italy/others) | Code de commande (Italie/autres)     | 176007  |
| Origine carne                   | Origin of the meat          | Origine de la viande                 | UE  |
| Peso Lordo (g)                  | Gross Weight (g)            | Poids Brut (g)                       | 2.040,00  |
| Peso Netto (g)                  | Net Weight (g)              | Poids Net (g)                        | 2000  |
| Tipo Confezionamento            | Packaging                   | Conditionnement                      | Prodotto confezionato sotto vuoto, con fetta esposta. Etichettato   |
| Denominazione dell'alimento     | Name of the food            | Dénomination de la derèe alimentaire | Salame  |
| Ingredienti                     | Ingredients                 | Ingrédients                          | Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, nitrito di sodio. Budello non commestibile - Carne origine UE |
| Temperatura di Conservazione °C | Keeping Temperature °C      | Temperature de Conservation °C       | da +0°C a + 4°C   |

**IMBALLAGGIO PRIMARIO**

**PRIMARY PACKAGING**

**EMBALLAGE DE VENTE**

|                              |                               |                              |                            |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| GTIN (Codice EAN)            | GTIN (EAN Code)               | GTIN (Gencode)               | 2455725                    |
| Dimensioni* esterne (mm)     | External dimensions* (mm)     | Dimensions* extérieures (mm) | l: 265 x d: 105            |
| <u>Tipologia imballo</u>     | <u>Packaging type</u>         | <u>Type d'emballage</u>      | Film                       |
| Codifica imballo             | Recycling code                | Code de recyclage            | OTHER7                     |
|                              |                               |                              |                            |
| Peso (g)                     | Weight (g)                    | Poids (g)                    | 38                         |
| Famiglia di materiale        | Recycling category            | Catégorie de recyclage       | Plastica                   |
| Indicazioni di raccolta      | Recycling indication          | Indication de recyclage      | Raccolta plastica (giallo) |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | Film termoformato, 38      |
| <u>Tipologia imballo</u>     | <u>Packaging type</u>         | <u>Type d'emballage</u>      | Etichetta                  |
| Codifica imballo             | Recycling code                | Code de recyclage            | OTHER7                     |

|                              |                               |                              |                            |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|
|                              |                               |                              |                            |
| Peso (g)                     | Weight (g)                    | Poids (g)                    | 2                          |
| Famiglia di materiale        | Recycling category            | Catégorie de recyclage       | Plastica                   |
| Indicazioni di raccolta      | Recycling indication          | Indication de recyclage      | Raccolta plastica (giallo) |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | Etichetta, 2               |

**IMBALLO SECONDARIO**

**CASE**

**CARTON**

|                          |                       |                         |                 |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| GTIN (Codice ITF)        | GTIN (ITF Code)       | GTIN (ITF Code)         | 98000430612861  |
| <u>Tipologia imballo</u> | <u>Packaging type</u> | <u>Type d'emballage</u> | Cassa americana |
| Codifica imballo         | Recycling code        | Code de recyclage       | PAP20           |



|                               |                       |                            |                      |
|-------------------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------|
| Peso (g)                      | Weight (g)            | Poids (g)                  | 580                  |
| Famiglia di materiale         | Recycling category    | Catégorie de recyclage     | Carta                |
| Indicazioni di raccolta       | Recycling indication  | Indication de recyclage    | Raccolta carta (blu) |
| Dimensioni* dell'imballo (cm) | Case dimensions* (cm) | Dimensions du carton* (cm) | 40,0 x 34,0 x 16,0   |
| Pezzi per imballo             | Pieces per case       | Produits per carton        | 4,00                 |
| Peso Netto (kg)               | Net Weight (kg)       | Poids Net (kg)             | 8,00                 |
| Peso Lordo (kg)               | Gross Weight (kg)     | Poids Brut (kg)            | 8,16                 |

**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       | 6              |
| Numero di imballi per pallet    | Number of cartons per pallet      | Nombre de cartons/ palette      | 36,00          |
| Dimensioni* (cm) pallet incluso | Dimensions* (cm) pallet included  | Dimensions* (cm) palette comp.  | 120 x 80 x 110 |
| Peso Netto (kg)                 | Net Weight (kg)                   | Poids Net (kg)                  | 288,00         |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso  | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 316,00         |

**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 | Salame ottenuto con carni di suino, macinate, impastate con sale ed altri ingredienti tipici. L'impasto viene insaccato in involucri, messo in rete e sottoposto a stagionatura. Al termine della stagionatura il prodotto viene porzionato e confezionato sotto vuoto. Origine della carne UE. Il prodotto non contiene derivati del latte ed è senza glutine. Facile da affettare con un ottima pelabilità |

| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> | <b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b> | <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b> |   |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| Forma                                 | Shape                               | Forme                                   | Cilindrica tradizionale   |
| Aspetto esterno                       | Outer Apperance                     | Aspect Exterieur                        | Superficie lavata con fetta esposta   |
| Pasta                                 | Inner Apperance                     | Pate                                    | Salame a grana media  |
| Sapore                                | Taste                               | Saveur                                  | Sapore caratteristico con la speziatura della tradizionale salumeria italiana |
| Odore                                 | Smell                               | Odeur                                   | Caratteristico di carne stagionata  |
| Consistenza                           | Texture                             | Consistance                             | Fetta compatta  |

| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</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                                  | 36   | 3                                 |
| Grasso s.t.q. %                        | Fat                                     | Matière Grasse                            | 35   | 3                                 |
| Proteine %                             | Protein                                 | Protéines                                 | 24   | 3                                 |
| Carboidrati %                          | Carbohydrates                           | Glucides                                  | <0,5   |                                   |
| Sale %                                 | Salt                                    | Sel                                       | 4,5  | 0,5                               |
| pH                                     | pH                                      | pH  | 5,4  | 0,3                               |
| Aw                                     | Aw                                      | Aw  | 0,90   | 0,02                              |

*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                       | <10                              |
| Escherichia coli ufc/g                 | Escherichia coli                       | Escherichia coli                         | <10                              |
| CBT ufc/g                              | CBT ufc/g                              | CBT ufc/g                                | >10 <sup>7</sup>                 |
| 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 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b> | <b>% VNR per g</b> |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|---|--------------------|
| Energia (kJ)                     | Energy (kJ)                    | Valeur énergétique (kJ)        | 1703  |   |                    |
| Energia (kcal)                   | Energy (kcal)                  | Valeur énergétique (kcal)      | 411   |   |                    |
| Grassi (g)                       | Fat (g)                        | Lipides (g)                    | 35  |   |                    |
| di cui acidi grassi saturi (g)   | of which saturates (g)         | dont acides gras saturés (g)   | 14  |   |                    |
| Carboidrati (g)                  | Carbohydrates (g)              | Glucides (g)                   | <0,5  |   |                    |
| di cui zuccheri (g)              | sugar (g)                      | sucre (g)                      | <0,5  |   |                    |
| Proteine (g)                     | Protein (g)                    | Protéines (g)                  | 24  |   |                    |
| Sale (g)                         | Salt (g)                       | Sel (g)                        | 4,5   |   |                    |

| <b>ALLERGENI PRINCIPALI<br/>il prodotto è esente<br/>da:</b>  | <b>MAIN ALLERGENS<br/>the product is free<br/>from:</b>   | <b>ALLERGENES<br/>PRINCIPAUX<br/>le produit ne<br/>contient pas de:</b>   | <b>SI<br/>YES<br/>OUI</b> | <b>NO<br/>NO<br/>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.*