

Strutto Bar g 500 ACQ CTX6



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date: 23/12/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:



STABILIMENTO DI PRODUZIONE**PRODUCTION SITE****SITE DE PRODUCTION**

Marchio	Brand	Marque	GALBANI
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto per biG S.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 655 L CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	BRC, IFS;


PRODOTTO**PRODUCT****PRODUIT**

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	091140
Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	Quantità nominale(g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	531,50
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Barattolo
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Grasso suino
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Max +4°C

IMBALLAGGIO PRIMARIO**PRIMARY PACKAGING****EMBALLAGE DE VENTE**

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8000430571615
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Diam. Sup 111,0 Diam Inf 85,0 x 108,6 h
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Barattolo
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	31,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Pellicola
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7 
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Coperchio
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PP5 
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)

IMBALLO SECONDARIO**CASE****CARTON**

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08000430570007
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20 
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	300
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)

Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone (300)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	34,0 x 24,0 x 12,0
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	6,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,49

PALLET

PALLET

PALETTE

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	9,00
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	90,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 123
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	270,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	339,10

Note

Notes

Notes

(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

(*) Length x Width x Height

(*) Longueur x Largeur x Hauteur

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Prodotto ottenuto dalla fusione a caldo dello strato adiposo (grasso) del suino nazionale
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Bianco opalescena
Pasta	Inner Apperance	Pate	Cremosa compatta
Sapore	Taste	Saveur	Strutto
Odore	Smell	Odeur	Strutto
Consistenza	Texture	Consistance	Cremosa compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	0,3	0,2
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	99,7	0,2
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	99,0	0,2
Proteine %	Protein	Protéines	0,3	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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
Staph. aureus coag + ufc/g	Staph. aureus coag +	Staph. aureus coag +	< 10
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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g	% VNR per g
Energia (kj)	Energy (kj)	Valeur énergétique (kj)	3686		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	897		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	99,6		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	36,7		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,12		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0,01		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	0,27		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,01		

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	Note/Notes/Notes
Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	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 ces céréales	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 (compreso il lattosio)	Milk , milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X		
Frutta a guscio : 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 ces fruits	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		

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.