

Mortadella Augustissima a fette



SCHEMA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1



TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

24/03/2022

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 Salubrit�	IT 1158 L CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	BRC, IFS;
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	156676
Origine carne	Origin of the meat	Origine de la viande	UE
Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	Quantit� nominale(g)	80
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	97,50
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Carne di suino, sale, aromi naturali, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, aglio, conservante: nitrito di sodio.
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)	8000430683578
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	233 x 200 x 15
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Vaschetta
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	17,5
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie 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)	18000430683575
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone espositore
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP21
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	121
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie 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)	24,5 x 20,6 x 18,1
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	10,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	0,80
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,096
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	15
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	75,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 102,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	60,00

Peso Lordo (kg) pallet incluso

Gross Weight (kg) pallet included

Poids Brut (kg) palette incluse

107,7

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	Mortadella ottenuta da carni suine di origine UE, finemente macinate e mescolate alla concia di ingredienti e a grasso suino cubettato. L'impasto insaccato è sottoposto a cottura in stufe ad aria secca e raffreddato. Successivamente viene confezionato intero sottovuoto. SENZA GLUTINE, SENZA DERIVATI DEL LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Superficie liscia ed omogenea
Pasta	Inner Apperance	Pate	Rosa vivo con cubetti di grasso bianco perlacei
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e intenso profumo, gusto deciso con una nota di fondo speziata.
Odore	Smell	Odeur	Caratteristico e intenso profumo tipico della mortadella
Consistenza	Texture	Consistance	Succosa ed elastica

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	57	
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	23	
Proteine %	Protein	Protéines	16	
Sale %	Salt	Sel	2,1	
pH	pH	pH	> 6,0	

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
Carica batterica totale ufc/g	Total bacterial	Bactérienne totale	< 1000
Streptococchi D ufc/g	Streptococcus D	Streptocoques D	< 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.

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)	1123		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	271		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	23		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	7,0		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	16		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	2,1		

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.