

'Nduja Piccante 200g SV



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV:	10
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	QFS	Date:	10/06/2024
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 1099 L CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	156399
Origine carne	Origin of the meat	Origine de la viande	ITALIA
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	206,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	200
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sottovuoto
Denominazione dell'alimento	Name of the food	D�nomination de la der�e alimentaire	Salume spalmabile piccante affumicato
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	Grasso di suino, carne di suino, peperoncino piccante (20%) sale, destrosio, saccarosio, antiossidante E300, conservanti: E250, E252. SENZA GLUTINE - senza derivati del latte - Budello non commestibile
Temperatura di Conservazione �C	Keeping Temperature �C	Temperature de Conservation �C	max + 8�C (dopo l'apertura consumare entro 7/8 giorni

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2903679
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	120 X 140 X 50
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Confezione
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	C/LDPE81
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	6
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie 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 TOP in carta avana e film Bottom trasparente (6)

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430612533
Tipologia imballo	Packaging type	Type d'emballage	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	120
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie 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 (120)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	20,0 X 25,0 X 13,8
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	6,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,20
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,36

PALLET	PALLET	PALETTE
--------	--------	---------

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	9
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	135
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 140
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	162
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	211
Pallet Alto	Tall pallet	Palette haute	☒

Note	Notes	Notes
<i>(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza</i>	<i>(*) Length x Width x Heigh</i>	<i>(*) Longueur x Largeur x Hauteur</i>

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Impasto di pancetta, macinato finemente, addizionato ad una miscela di sale, aromi e spezie selezionati, ben amalgamati al fine di ottenere un impasto omogeneo e spalmabile, L'impasto viene insaccato e lasciato stagionare 20/25 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
-----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
aw	aw	aw		<= 0,92
pH	pH	pH	4,95	0,25

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
Coliformi totali ufc/g	Total coliforms	Coliformes toteaux	< 1000
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10
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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATIONS	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)	2393		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	580		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	58		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	22		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	2,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0,9		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	12		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	2,0		

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contienne 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.