**Scheda tecnica prodotto**

# Prosciutto Crudo Affettato 500g

| | | | |
|---|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA EMESSA DA: | | REV: | 5 |
| TECHNICAL SPEC. ISSUED BY: | QFS | Date: | 20/02/2024 |
| FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR: | | | |

| **STABILIMENTO DI PRODUZIONE** | **PRODUCTION SITE** | **SITE DE PRODUCTION** | |
|---|---|---|---|
| Marchio | Brand | Marque | GALBANI |
| Ragione Sociale | Business name | Nom commercial | Prodotto per Egidio Galbani s.r.l. |
| n° di Riconoscimento | Sanitary Mark | Marque de Salubrité | IT 683 L; |
| 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) | 014965 |
| Quantità nominale(g) | Quantità nominale(g) | Quantità nominale(g) | 500 |
| Peso Lordo (g) | Gross Weight (g) | Poids Brut (g) | 546,00 |
| Tipo Confezionamento | Packaging | Conditionnement | Packaged in a protective atmosphere |
| Ingredienti | Ingredients | Ingrédients | Carne di suino, sale. Pork meat, salt, |
| Temperatura di Conservazione °C | Keeping Temperature °C | Temperature de Conservation °C | +0 / +7 °C |
| Da consumarsi preferibilmente entro (gg): | Best before (gg): | A consommer de préférence avant le (gg): | 90 |

| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | **PRIMARY PACKAGING** | **EMBALLAGE DE VENTE** | |
|---|---|---|---|
| GTIN (Codice EAN) | GTIN (EAN Code) | GTIN (Gencode) | 8000430681963 |
| Dimensioni* esterne (mm) | External dimensions* (mm) | Dimensions* extérieures (mm) | 195 x 235 x 30 |
| Tipologia imballo | Packaging type | Type d'emballage | Film di chiusura |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | top film OPET / PE EVOH PE + AF (7g) |
| Tipologia imballo | Packaging type | Type d'emballage | Vaschetta |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | OTHER7 |
| | | |  |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 21 |
| Famiglia di materiale | Recycling category | Catégorie de recyclage | Plastica |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | plastic tray APET / PE EVOH PE PEEL (14) |
| Tipologia imballo | Packaging type | Type d'emballage | Foglio |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | foil PS (24) |
| Tipologia imballo | Packaging type | Type d'emballage | Etichetta |
| Tipo, Composizione, Peso (g) | Type, Composition, Weight (g) | Type, Composition, Poids (g) | label (1) |

| **IMBALLO SECONDARIO** | **CASE** | **CARTON** | |
|---|---|---|---|
| GTIN (Codice ITF) | GTIN (ITF Code) | GTIN (ITF Code) | 08000430900866 |
| Tipologia imballo | Packaging type | Type d'emballage | Cartone ondulato |
| Codifica imballo | Recycling code | Code de recyclage | PAP20 |
| | | |  |
| Peso (g) | Weight (g) | Poids (g) | 210 |
| Famiglia di materiale | Recycling category | Catégorie de recyclage | Carta |
| Tipo Imballo, peso (g) | Type, Weight (g) | Type, Poids (g) | Carton (210) |
| Dimensioni* dell'imballo (cm) | Case dimensions* (cm) | Dimensions du carton* (cm) | 40,0 x 24,0 x 12,2 |
| 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 | 8,00 |
| 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 | 80,00 |
| Dimensioni* (cm) pallet incluso | Dimensions* (cm) pallet included | Dimensions* (cm) palette comp. | 120 x 80 x 120 |
| Peso Netto (kg) | Net Weight (kg) | Poids Net (kg) | 240,00 |
| Peso Lordo (kg) pallet incluso | Gross Weight (kg) pallet included | Poids Brut (kg) palette incluse | 304,20 |

| **Note** | **Notes** | **Notes** |
|---|---|---|
| *(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza* | *(*) Length x Width x Heigth* | *(*) Longueur x Largeur x Hauteur* |

| PRODOTTO | PRODUCT | PRODUIT | |
|---|---|---|---|
| Descrizione generale | General Description | Description Generale | Prosciutto crudo stagionato affettato . Raw meat ripening min 9 month |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
|---|---|---|---|
| Forma | Shape | Forme | Slice |
| Aspetto esterno | Outer Appereance | Aspect Exterieure | |
| Sapore | Taste | Saveur | Caracteristic, sweet |
| Odore | Smell | Odeur | Ripened meat |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS | CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | Valore Medio Average Valeurs moyennes par | Tolleranza Tolerance (+/-) |
|---|---|---|---|---|
| aw | aw | aw | | ≤ 0,92 |

*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 |
|---|---|---|---|
| Enterobatteri ufc/g | Enterobacteriaceae | Enterobacteriaceae | < 10 |
| Staph. aureus ufc/g | Staph. aureus | Staph. aureus | < 10 |
| 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.*
*Caracteristiques 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) | 977 | | |
| Energia (kcal) | Energy (kcal) | Valeur énergétique (kcal) | 234 | | |
| Grassi (g) | Fat (g) | Lipides (g) | 14 | | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | of which saturates (g) | dont acides gras saturés (g) | 6,0 | | |
| Carboidrati (g) | Carbohydrates (g) | Glucides (g) | 0 | | |
| di cui zuccheri (g) | sugar (g) | sucres (g) | 0 | | |
| Proteine (g) | Protein (g) | Protéines (g) | 27 | | |
| Sale (g) | Salt (g) | Sel (g) | 6,0 | | |

| **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/ls 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.*