

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">PROSCIUTTO COTTO</p> <p style="text-align: center;">BLU</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">SENZA GLUTINE</p> <p style="text-align: center;">SENZA DERIVATI DEL LATTE</p> <p style="text-align: center;">SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Coscia di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia di suino (85%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi, Destrosio, Saccarosio. Gelificanti: E407. Correttori di acidità: E262, E331; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	1 di 12

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia	509 kJ / 121 kcal
Grassi totali	5.2 g
Di cui Ac. Grassi saturi	2.1 g
Carboidrati	3.6 g
Di cui Zuccheri	1.1 g
Proteine	15 g
Sale	2.0 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)**

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (in 25g)	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25g)	ASSENTE

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto intero/metà confezionato in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in busta alimentare plastica)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	2 di 12

CODICI			
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO010	2898772	P. COTTO BLU COATI	
AZPRO011	2030320	P. COTTO BLU AN A ½	
AZPRO012	2030330	P. COTTO BLU AN	
AZPRO017	2211405	P. COTTO BLU A ¼	
AZPRO043	2030590	P. COTTO BLU D/S COATI	
AZPRO044	2030600	P. COTTO BLU D/S AN	
AZPRO168	2836298	P. COTTO BLU A ½ COATI	
AZPRO267	2034070	P.COTTO BLU BOTTE	
AZPRO268	2034080	P.COTTO BLU BOTTE A ½	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO010	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO011	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa
AZPRO012	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO017	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	2 Kg circa
AZPRO043	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO044	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO168	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa
AZPRO267	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO268	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO010	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO011	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO012	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO017	Cartone	N°8 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO043	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO044	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO168	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO267	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO268	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	600 Kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	3 di 12

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		x	NO
Uova e prodotti a base di uova.		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x	NO
Soia e prodotti a base di soia.		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		x	NO
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.		x	NO
Senape e prodotti a base di senape.		x	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg / l espressi come SO ₂ .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini.		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	4 di 12

TRADE NAME

**COOKED HAM
BLU**



SALES DESCRIPTION

COOKED HAM with added water

PRODUCT CHARACTERISTICS

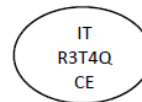
**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
WITHOUT ADDED POLIPHOSPHATES**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork leg from CE countries

PRODUCTION SITE

Manufactured by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36
Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTS

Pork leg (85%), Water, Starch, Salt, Flavourings, Dextrose, Sucrose.
Gelling agent: E407; Acidity regulator: E262, E331; Antioxidant:
E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	5 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

NUTRITIONAL FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	509 kJ / 121 kcal
Fat (Of which Saturates)	5.2 g 2.1 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	3.6 g 1.1 g
Protein	15 g
Salt	2.0 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp (in/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes (in/25g)</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITION OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0°C and +4°C (whole product/half product in ALU bag) 60 days at temperature between 0° C and +4°C (Plastic bag)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	6 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO010	2898772	P.COTTO BLU COATI	
AZPRO011	2030320	P.COTTO BLU AN A ½	
AZPRO012	2030330	P.COTTO BLU AN	
AZPRO017	2211405	P.COTTO BLU A ¼	
AZPRO043	2030590	P.COTTO BLU D/S COATI	
AZPRO044	2030600	P.COTTO D/S AN	
AZPRO168	2836298	P. COTTO BLU A ½ COATI	
AZPRO267	2034070	P.COTTO BLU BOTTE	
AZPRO268	2034080	P.COTTO BLU BOTTE A ½	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING			
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO010	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO011	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg
AZPRO012	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO017	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 2 Kg
AZPRO043	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO044	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO168	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg
AZPRO267	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO268	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg

SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO010	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO011	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO012	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO017	Cardboard boxes	8 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO043	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO044	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO168	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO267	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO268	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm

TERTIARY PACKAGING	
Pallet Type	EPAL
Height	About 150 cm
Gross Weight	About 600 kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	7 di 12

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 and IFS and GSFS (BRC) international food standards. Our Company conforms to Italian and European standards, according to internal audits and to HACCP System. Raw material, finished products and hygienic conditions of working areas are constantly controlled through chemical and microbiological analysis carried out by external laboratories qualified by ACCREDIA, Italy's National Accreditation Body



DECLARATION OF ALLERGENS

(Annex II Reg (UE) n. 1169/2011)

INGREDIENT	PRESENT	ABSENT	CROSS CONTAMINATION
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof.		X	NO
Crustaceans and products thereof.		X	NO
Eggs and products thereof.		X	NO
Fish and products thereof.		X	NO
Peanuts and products thereof.		X	NO
Soybeans and products thereof.		X	NO
Milk and products thereof (including lactose).		X	NO
Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts) and products thereof.		X	NO
Celery and products thereof.		X	NO
Mustard and products thereof.		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / Kg or 10 mg /litre expressed as SO ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	8 di 12

JAMON COCIDO BLU



NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE DE VENTA

JAMON COCIDO contiene agua añadida

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

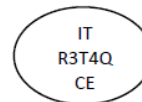
SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS
SIN GLUTEN
SINS LACTEOS

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Jamón de cerdo de UE

PLANTA DE FABRICACIÓN

Producido por Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTES

Jamón (85%), Agua, Almidón, Sal, Aromas, Dextrosa, Sacrosa. Gelificante: E407; Correctores de acidez: E262, E331; Antioxidante: E301; Conservador: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	9 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS por 100g:
(Reg. ce n. 1169/2011)

Valor energético	509 kJ / 121 kcal
Grasas total de las cuales saturadas	5.2 g 2.1 g
Hidratos de carbono De los cuales azúcares	3.6 g 1.1 g
Proteínas	15 g
Sal	2.0 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp (in/25g)</i>	NO
<i>Listeria monocytogenes (in/25g)</i>	NO

CADUCIDAD-ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE USO	-
FECHA DE CADUCIDAD	Dia/mes/año
ALMACENAMIENTO	120 días en temperatura entre 0°C y +4°C (productos en ALU bag) 60 días en temperatura entre 0°C y +4°C (productos en cryovac)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	10 di 12



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA**

CODIGOS			
CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES (hxlxp)
AZPRO010	2898772	P.COTTO BLU COATI	
AZPRO011	2030320	P.COTTO BLU AN A ½	
AZPRO012	2030330	P.COTTO BLU AN	
AZPRO017	2211405	P.COTTO BLU A ¼	
AZPRO043	2030590	P.COTTO BLU D/S COATI	
AZPRO044	2030600	PROSCIUTTO COTTO D/S AN	
AZPRO168	2836298	P.COTTO BLU A ½ COATI	
AZPRO267	2034070	P.COTTO BLU BOTTE	
AZPRO268	2034080	P.COTTO BLU BOTTE A ½	

EMBALAJE			
EMBALAJE PRIMARIO			
CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PESO EMBALAJE	PESO MEDIO
AZPRO010	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8 Kg
AZPRO011	Sobre de aluminio	0,04 Kg	4 Kg
AZPRO012	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8 Kg
AZPRO017	Sobre en películas plasticas	0,01 Kg	2 Kg
AZPRO043	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8 Kg
AZPRO044	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8 Kg
AZPRO168	Sobre de aluminio	0,04 Kg	4 Kg
AZPRO267	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8 Kg
AZPRO268	Sobre de aluminio	0,04 Kg	4 Kg

EMBALAJE SECONDARIO				
CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO	DIMENSIONES DE LA CAJA
AZPRO010	Caja	2 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO011	Caja	4 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO012	Caja	2 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO017	Caja	8 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO043	Caja	2 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO044	Caja	2 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO168	Caja	4 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO267	Caja	2 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm
AZPRO268	Caja	4 unidades	Aproximadamente 16 Kg	290X200X510mm

EMBALAJE TERCARIO	
Tipo de paleta	EPAL
Altura de la paleta	Aproximadamente 150 cm
Peso bruto	Aproximadamente 600 kg
Niveles	6
Cajas por capa	6
Cajas por paleta	36

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	11 di 12

OTRAS NOTAS TECNICAS

Il Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de los alimentos de Salumificio Fratelli Coati está certificado y cumple con los requisitos de la norma UNI EN ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005 y las normas técnicas internacionales IFS y GSF (BRC). La compañía opera en conformidad con la reglamentación nacional y europeo, en el régimen de control de sí mismo y de acuerdo con los principios de HACCP. Las materias primas, productos terminados y las condiciones higiénicas de los lugares de trabajo son constantemente monitoreados por análisis químicos y microbiológicos realizados por laboratorios externos cualificados ACCREDIA.



ALÉRGENOS

(Reg. (UE) n.1169/2011)

INGREDIENTES	PRESENCIA	AUSENCIA	CROSS CONTAMINATION
Cereales con gluten y sus derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, etc.)		X	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO
Huevo y productos a base de huevo		X	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia) y productos derivados.		X	NO
Apio y sus derivados		X	NO
Mostaza y sus derivados		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10mg/kg		X	NO
Altramuz y productos a base de altramuz		X	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO BLU	STPRO007	RAQ	Rev. 12 05.06.2018	12 di 12