

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">PROSCIUTTO COTTO GOLD</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</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 SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia di suino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi naturali, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	1 di 12

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

Energia	455 kJ / 108 kcal
Grassi totali Di cui Ac. Grassi saturi	3.5 g 1.1 g
Carboidrati Di cui Zuccheri	4.2 g 0.8 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)	< 500
<i>Salmonella spp in 25g</i>	< 10
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ASSENTI

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 in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in film plastico)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	2 di 12

CODICI			
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X LX P)
AZPRO003	2433981	P.COTTO GOLD COATI	
AZPRO004	2030350	P.COTTO GOLD AN A ½	
AZPRO008	2030360	P.COTTO GOLD AN	
AZPRO069	2031370	P.COTTO GOLD A ¼	
AZPRO170	2789009	P.COTTO GOLD A ½ COATI	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO003	Busta Alluminata	0.06 Kg circa	7.0-7.5 Kg circa
AZPRO004	Busta Alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa
AZPRO008	Busta Alluminata	0.06 Kg circa	7.0-7.5 Kg circa
AZPRO069	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	1.8 Kg circa
AZPRO170	Busta Alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONI CARTONE
AZPRO003	Cartone	N°2 Pezzi	15-16 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO004	Cartone	N°4 Pezzi	15-16 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO008	Cartone	N°2 Pezzi	15-16 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO069	Cartone	N°8 Pezzi	15-16 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO170	Cartone	N°4 Pezzi	15-16 Kg circa	290x200x510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	580 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 9001:2015, ISO 22000:2018 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.




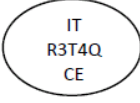
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	3 di 12

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
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, nocchie, 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
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	4 di 12

<p>TRADE NAME</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO</p> <p>GOLD</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>COOKED HAM with added water</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE</p> <p>DAIRY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork leg from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork leg (75%), Water, Starch, Salt, Natural flavourings, Dextrose. Gelling agent: E407a; Antioxidant: E301; Preservative: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	5 di 12

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	455 kJ / 108 kcal
Fat (Of which Saturates)	3.5 g 1.1 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	4.2 g 0.8 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>	< 500
<i>Salmonella spp in 25g</i>	< 10
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	6 di 12

CODES			
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X LX P)
AZPRO003	2433981	P.COTTO GOLD COATI	
AZPRO004	2030350	P.COTTO GOLD AN A ½	
AZPRO008	2030360	P.COTTO GOLD AN	
AZPRO069	2031370	P.COTTO GOLD 1/4	
AZPRO170	2789009	P.COTTO GOLD A ½ COATI	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	WEIGHT MEDIA
AZPRO003	Alu Bag	About 0.06 Kg	About 7.0-7.5 Kg
AZPRO004	Alu Bag	About 0.04 Kg	About 3.5-3.8 Kg
AZPRO008	Alu Bag	About 0.06 Kg	About 7.0-7.5 Kg
AZPRO069	Plastic film	About 0.01 Kg	About 1.8 Kg
AZPRO170	Alu Bag	About 0.04 Kg	About 3.5-3.8 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF SECONDARY PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO003	Cardboard boxes	N° 2 pieces	About 15-16 Kg	290x200x510mm
AZPRO004	Cardboard boxes	N° 4 pieces	About 15-16 Kg	290x200x510mm
AZPRO008	Cardboard boxes	N° 2 pieces	About 15-16 Kg	290x200x510mm
AZPRO069	Cardboard boxes	N° 8 pieces	About 15-16 Kg	290x200x510mm
AZPRO170	Cardboard boxes	N° 4 pieces	About 15-16 Kg	290x200x510mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 580 kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	7 di 12

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
PROSCIUTTO COTTO GOLD	STPRO010	RQ	Rev.14 del 10.03.2021	8 di 12