

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>BRESAOLA</b> <b>80 g</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>BRESAOLA AFFETTATA</b>
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	<b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA LATTOSIO</b>
<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>	Fesa di bovino selezionata di origine CE / Extra CE
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto per Salumificio F.lli Coati Spa, Via Leonardo da Vinci 5, Negrar, Verona. Confezionato da: 
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di Bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali. Antiossidante: E301; Conservanti: E250, E252.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>BRESAOLA 80 g</b>	<b>STAFF093</b>	RQ	Rev.1 10.01.2022	1 di 8

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

<b>Energia</b>	644 kJ / 152 kcal
<b>Grassi totali</b>	2.7 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	0.7 g
<b>Carboidrati</b>	<1 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	<1 g
<b>Proteine</b>	32 g
<b>Sale</b>	3.8 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
 (Valori di riferimento)

<i>E.coli (UFC/g)</i>	≤ 100
<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi (UFC/g)</i>	≤ 10000
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ASSENTE
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ASSENTE

**TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE**

<b>CONDIZIONI D'USO</b>	-
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Giorno/ Mese/ Anno
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	ATMOSFERA PROTETTIVA
<b>SHELF-LIFE</b>	90 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C.
<b>SHELF-LIFE ALLA CONSEGNA</b>	85 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>BRESAOLA 80 g</b>	<b>STAFF093</b>	RQ	Rev.1 10.01.2022	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE	
AZAFF111	8032909841400	BRESAOLA 80 g		
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO	
AZAFF111	VASCETTA PLASTICA	200*235*20 mm	100g	
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF111	Cartone	10 Pezzi	0.8-1.0 Kg	240x204x160 mm
IMBALLO TERZIARIO				
Tipo di pallet	EPAL			
Numero strati	8			
Cartoni per strato	15			
Cartoni totali	120			
ALTRE NOTE TECNICHE				
<p>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.</p>				
				

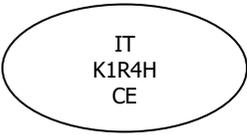
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
BRESAOLA 80 g	STAFF093	RQ	Rev.1 10.01.2022	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<b><u>INGREDIENTE</u></b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</b>
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 <sub>2</sub> .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>BRESAOLA 80 g</b>	<b>STAFF093</b>	RQ	Rev.1 10.01.2022	4 di 8

<b>TRADE NAME</b>	<b>BRESAOLA</b> <b>80 g</b>
<b>SALES DESCRIPTION</b>	SLICED BRESAOLA
<b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b>	<b>GLUTEN FREE</b> <b>LACTOSE FREE</b>
<b>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</b>	Topside Beef from CE / Extra CE
<b>PRODUCTION SITE</b>	Product by Salumificio F.lli Coati Spa, Via Leonardo da Vinci 5, Negrar, Verona. Packaged by: 
<b>INGREDIENTS</b>	Beef Meat, Salt, Dextrose, Sucrose, Natural Flavorings, Antioxidant: E301; Preservatives: E250, E252.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>BRESAOLA 80 g</b>	<b>STAFF093</b>	RQ	Rev.1 10.01.2022	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	644 kJ / 152 kcal
<b>Fat</b> <b>(Of which Saturates)</b>	2.7 g 0.7 g
<b>Carbohydrates</b> <b>(Of which Sugars)</b>	<1 g <1 g
<b>Protein</b>	32 g
<b>Salt</b>	3.8 g

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

(Standard values)

<i>E.coli</i> (UFC/g)	≤ 100
<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> (UFC/g)	≤ 10000
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> in 25g	ABSENT

**DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE**

<b>USE CONDICTIONS</b>	-
<b>EXPIRY DATE</b>	Day/month/year
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	MAP
<b>SHELF-LIFE</b>	90 days at a temperature between 0 and 4°C
<b>SHELF-LIFE AT DELIVERY</b>	85 days at a temperature between 0 and 4°C

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
BRESAOLA 80 g	STAFF093	RQ	Rev.1 10.01.2022	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (diameter/lenght)	
AZAFF111	8032909841400	BRESAOLA 80g		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF111	PLASTIC TRAY	200*235*20 mm	80 g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF111	Carton Box	10 Pieces	0.8-1.0 Kg	240x204x160 mm
TERTIARY PACKAGING				
Type of pallet	EPAL			
Number of layers	8			
Cardboard boxes per layer	15			
Total cardboard boxes	120			
OTHER TECHNICAL INFORMATION				
<p>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</p>				
				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
BRESAOLA 80 g	STAFF093	RQ	Rev.1 10.01.2022	7 di 8

**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 <sub>2</sub> .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
<b>BRESAOLA 80 g</b>	<b>STAFF093</b>	RQ	Rev.1 10.01.2022	8 di 8