

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CARNE SALATA 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FESA DI BOVINO SALATA CRUDA
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Fesa bovino selezionata in base al pH di origine CE ed EXTRA CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTI	Fesa bovina, Sale, Aromi, Correttori di acidità: E262 , E325 , E331; Antiossidanti: E301. Conservanti: E 250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	1 di 8

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

Energia	445 Kj/106 kcal
Grassi totali	2.6
Di cui Ac. Grassi saturi	1.3
Carboidrati	0.6
Di cui Zuccheri	<0.5
Proteine	20
Sale	2.9

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> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZSAL003	2261186	CARNE SALATA CARPACCIO A ½	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO
AZSAL003	Film Alimentare Plastico	0.04 Kg	2.5 Kg

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI per IMBALLO	PESO TOTALE IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO
AZSAL003	Cartone	N° 4 pezzi	10 Kg	300x210x400 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	180 cm
Peso lordo	530 Kg
Numero strati	7
Cartoni per strato	8
Cartoni totali	48

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
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<u>INGREDIENTE</u>	<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
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	4 di 8

TRADE NAME	CARNE SALATA 
SALES DESCRIPTION	SALTED MEAT
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE NO ADDED POLIPHOSPHATES
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Beef selected depending on the Ph from CE and EXTRA-CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTS	Beef, Salt, Flavourings, Acidity regulator: E262 , E325 , E331; Antioxidant: E301; Preservative: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	445 Kj/106 kcal
Fat (Of which Saturates)	2.6 1.3
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.6 <0.5
Protein	20
Salt	2.9

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<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> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	60 days at a temperature between 0° C and + 4° C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZSAL003	2261186	CARNE SALATA CARPACCIO A ½	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PACKAGING WEIGHT	PRODUCT WEIGHT
AZSAL003	ALIMENTARY FILM	0.04 Kg	2.5 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF SECONDARY PACKAGING	PIECES/BOX	BOX WEIGHT	BOX SIZE
AZSAL003	Cardboard boxes	4 pieces	10 Kg	300x210x400 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	180 cm
Gross weight	530 Kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	8
Total cardboard boxes	48

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
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	7 di 8

DECLARATION OF ALLERGENS

(Annex II Reg. (UE) 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
CARNE SALATA	STSAL064	RAQ	Rev. 8 02.09.2021	8 di 8