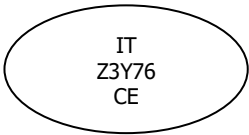


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>COPPA NAZIONALE</b> <b>LENTA STAGIONATURA</b> <b>100g</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COPPA AFFETTATA
CARATTERISTICHE PRODOTTO	<b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA DERIVATI DEL LATTE</b>
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Carne di suino di origine NAZIONALE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Confezionato da: 
INGREDIENTI	Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi. Conservanti: E252, E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	1 di 8

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

<b>Energia</b>	1606 kJ / 387kcal
<b>Grassi totali</b>	31 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	10 g
<b>Carboidrati</b>	<0.5 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	<0.1 g
<b>Proteine</b>	27 g
<b>Sale</b>	4.6 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
 (Valori di riferimento)

<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 100% N <sub>2</sub> 0% CO <sub>2</sub>
<b>SHELF-LIFE</b>	60 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C
<b>SHELF-LIFE RESIDUA</b>	55 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>
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	2 di 8

**CODICI**

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	CARATTERISTICHE
AZAFP021	8032909841745	COPPA NAZIONALE 100g	FETTA MOSSA

**CONFEZIONAMENTO**
**IMBALLO PRIMARIO**

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO
AZAFP021	VASCHETTA PLASTICA	237*200*20 mm	100g

**IMBALLO SECONDARIO**

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFP021	Cartone	10 Pezzi	1.0 Kg	253*208*220mm

**IMBALLO TERZIARIO**

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm
Peso lordo	135 Kg
Numero strati	7
Cartoni per strato	15
Cartoni totali	105

**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
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<b><u>INGREDIENTE</u></b>	<b><i>PRESENTE</i></b>	<b><i>ASSENTE</i></b>	<b><i>CROSS CONTAMINATION</i></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>COPPA NAZIONALE 100g</b>	<b>STAFF124</b>	RQ	Rev.1 02.09.2021	4 di 8

TRADE NAME	<b>COPPA NAZIONALE</b> <b>LENTA STAGIONATURA</b> <b>100g</b>
SALES DESCRIPTION	SLICED PROSCIUTTO CRUDO
PRODUCT CHARACTERISTICS	<b>GLUTEN FREE</b> <b>DAIRY FREE</b>
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork meat from ITALY countries
PRODUCTION SITE	Product by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Packaged by: <div>IT Z3Y76 CE</div>
INGREDIENTS	Pork meat, salt, spices, flavourings. Preservatives: E252, E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

Energy	1606 kJ / 387kcal
Fat (Of which Saturates)	31 g 10 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	<0.5 g <0.1 g
Protein	27 g
Salt	4.6 g

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

(Standard values)

<i>Salmonella spp in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ABSENT

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

USE CONDICTIONS	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
CONFEZIONAMENTO	MAP 100% N <sub>2</sub> 0% CO <sub>2</sub>
SHELF-LIFE	60 days at a temperature between 0 and +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	6 di 8

**CODES**

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	CHARACTERISTIC
AZAFP021	8032909841745	COPPA NAZIONALE 100g	SLICE MOVED

**PACKAGING**

**PRIMARY PACKAGING**

MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT
AZAFP021	PLASTIC TRAY	237*2200*20 mm	100g

**SECONDARY PACKAGING**

MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFP021	Carton Box	10 Pieces	1.0 Kg	253*208*220mm

**TERTIARY PACKAGING**

Type of pallet	EPAL
Height	150 cm
Gross weight	135 Kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	15
Total cardboard boxes	105

**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
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	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
COPPA NAZIONALE 100g	STAFF124	RQ	Rev.1 02.09.2021	8 di 8