

**COPPA NAZIONALE
LENTA STAGIONATURA****100g****DENOMINAZIONE COMMERCIALE****DENOMINAZIONE DI VENDITA****COPPA AFFETTATA****CARATTERISTICHE PRODOTTO****SENZA GLUTINE****SENZA DERIVATI DEL LATTE****CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA**

Carne di suino di origine NAZIONALE

STABILIMENTO DI PRODUZIONEProdotto da Salumificio F.Ili Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar,
Verona
Confezionato da:IT
Z3Y76
CE**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)

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

| | |
|-------------------------------|---------|
| Salmonella spp in 25g | ASSENTE |
| Listeria Monocytogenes in 25g | ASSENTE |

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

| | |
|--------------------|---|
| CONDIZIONI D'USO | - |
| DATA DI SCADENZA | Giorno/ Mese/ Anno |
| CONFEZIONAMENTO | ATMOSFERA PROTETTIVA 100% N ₂ 0% CO ₂ |
| SHELF-LIFE | 60 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C |
| SHELF-LIFE RESIDUA | 55 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C |

| Prodotto | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione | Pagina |
|----------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| 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)

| <u>INGREDIENTE</u> | PRESENT | 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,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 SO2. | | 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 |
|-------------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| COPPA NAZIONALE 100g | STAFF124 | RQ | Rev.1 02.09.2021 | 4 di 8 |

TRADE NAME

COPPA NAZIONALE**LENTA STAGIONATURA****100g**

SALES DESCRIPTION

SLICED PROSCIUTTO CRUDO

PRODUCT CHARACTERISTICS

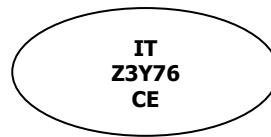
**GLUTEN FREE
DAIRY FREE**

CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL

Pork meat from ITALY countries

PRODUCTION SITE

Product by Salumificio F.Ili Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar,
Verona
Packaged by:



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)

| | |
|-------------------------------|--------|
| Salmonella spp in 25g | ABSENT |
| Listeria Monocytogenes in 25g | ABSENT |

DATE OF MINIMUM DURABILITY - PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

| | |
|-----------------|---|
| USE CONDITIONS | - |
| EXPIRY DATE | Day/month/year |
| CONFEZIONAMENTO | MAP 100% N ₂ 0% CO ₂ |
| 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 ₂ . | | 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 |