

CARNE SALATA



**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

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 srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella - 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. 7 25.07.2016	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. 7 25.07.2016	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.Ili Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 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. 7 25.07.2016	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATIO N</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	STSA064	RAQ	Rev. 7 25.07.2016	4 di 8

CARNE SALATA

TRADE NAME



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 srl, Via Monti Lessini 36
Marano di Valpolicella 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	STSA064	RAQ	Rev. 7 25.07.2016	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. 7 25.07.2016	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZSAL003	2261186	CARNE SALATA CARPACCIO A 1/2	

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 9001:2008, ISO 22000:2005 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



DECLARATION OF ALLERGENS

(Annex II Reg. (UE) 1169/2011)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
CARNE SALATA	STSA064	RAQ	Rev. 7 25.07.2016	7 di 8

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. 7 25.07.2016	8 di 8