

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | MORTADELLA 100g |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | MORTADELLA AFFETTATA |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO | SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO |
| CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA | Carne di suino di origine UE |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Prodotto per Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona da FELSINEO SpA Confezionato da:  |
| INGREDIENTI | Coscia intera di suino, trippino di suino, grasso di suino, sale, pepe, aglio. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250 |

| Prodotto | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione | Pagina |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 1 di 8 |

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

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Energia | 1334 kJ / 323 kcal |
| Grassi totali | 30 g |
| Di cui Ac. Grassi saturi | 11 g |
| Carboidrati | 0.2 g |
| Di cui Zuccheri | 0.2 g |
| Proteine | 13 g |
| Sale | 2.5 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
 (Valori di riferimento)

| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| <i>Coliformi totali (UFC/g)</i> | < 500 |
| <i>E.coli (UFC/g)</i> | < 20 |
| <i>Stafilococchi Coagulasi Positivi (UFC/g)</i> | <150 |
| <i>Salmonella spp in 25g</i> | ASSENTE |
| <i>Listeria Monocytogenes in 25g</i> | ASSENTE |

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| CONDIZIONI D'USO | - |
| DATA DI SCADENZA | Giorno/ Mese/ Anno |
| CONFEZIONAMENTO | ATMOSFERA PROTETTIVA 50% N ₂ 50% CO ₂ |
| SHELF-LIFE TOTALE | 35 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C |
| SHELF-LIFE ALLA CONSEGNA | 28 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C |

| Prodotto | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione | Pagina |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 2 di 8 |

| CODICI | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CODICE INTERNO | CODICE EAN | TIPO DI PRODOTTO | MISURE | |
| AZAFF064 | 8032909841202 | MORTADELLA 100g | | |
| CONFEZIONAMENTO | | | | |
| IMBALLO PRIMARIO | | | | |
| CODICE INTERNO | TIPO DI IMBALLO | DIMENSIONI IMBALLO | PESO PRODOTTO | |
| AZAFF064 | VASCETTA PLASTICA | 200*235*20 mm | 100g | |
| IMBALLO SECONDARIO | | | | |
| CODICE INTERNO | TIPO IMBALLO | PEZZI PER IMBALLO | PESO COMPLESSIVO | DIMENSIONI IMBALLO |
| AZAFF064 | Cartone | 10 Pezzi | 1 Kg | 245*210*195mm |
| IMBALLO TERZIARIO | | | | |
| Tipo di pallet | EPAL | | | |
| Altezza | 115 cm | | | |
| Peso lordo | 85-90 Kg | | | |
| Numero strati | 4 | | | |
| Cartoni per strato | 15 | | | |
| Cartoni totali | 60 | | | |
| 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 |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 3 di 8 |

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

| <u>INGREDIENTE</u> | PRESENTE | 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, nocchie, 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 |
|--------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 4 di 8 |

| | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>TRADE NAME</p> | <p>MORTADELLA 100g</p> |
| <p>SALES DESCRIPTION</p> | <p>SLICED MORTADELLA</p> |
| <p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p> | <p>GLUTEN FREE LACTOSE FREE</p> |
| <p>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</p> | <p>Pork Meat from UE countries</p> |
| <p>PRODUCTION SITE</p> | <p>Product for F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona by FELSINEO SpA. Packaged by:</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"> <p>IT K1R4H CE</p> </div> |
| <p>INGREDIENTS</p> | <p>pork meat, pork tripe, pork fat , salt, pepper, garlic, antioxidant: sodium ascorbate (E 301), preservative: sodium nitrite (E 250).</p> |

| Prodotto | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione | Pagina |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 5 di 8 |

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------|
| Energy | 1334 kJ / 323 kcal |
| Fat (Of which Saturates) | 30 g 11 g |
| Carbohydrates (Of which Sugars) | 0.2 g 0.2 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 2.5 g |

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

| | |
|-------------------------------------------------|--------|
| <i>Escherichia Coli (CFU/g)</i> | < 20 |
| <i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i> | <150 |
| <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 50% N ₂ 50% CO ₂ |
| SHELF-LIFE | 35 days at a temperature between 0 and 4°C |
| SHELF-LIFE AT DELIVERY | 28 days at a temperature between 0 and 4°C |

| | | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|
| Prodotto | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione | Pagina |
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 6 di 8 |

| CODES | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| MANUFACTURER CODE | EAN CODE | PRODUCT | SIZE (diameter/lenght) | |
| AZAFF064 | 8032909841202 | MORTADELLA 100g | | |
| PACKAGING | | | | |
| PRIMARY PACKAGING | | | | |
| MANUFACTURER CODE | PACKAGING TYPE | SIZE | PRODUCT WEIGHT | |
| AZAFF064 | PLASTIC TRAY | 200*235*20 mm | 100g | |
| SECONDARY PACKAGING | | | | |
| MANUFACTURER CODE | PACKAGING TYPE | PIECES per BOX | WEIGHT | SIZE |
| AZAFF064 | Carton Box | 10 Pieces | 1 Kg | 245*210*195mm |
| TERTIARY PACKAGING | | | | |
| Type of pallet | EPAL | | | |
| Height | 115 cm | | | |
| Gross weight | 85-90 Kg | | | |
| Number of layers | 4 | | | |
| Cardboard boxes per layer | 15 | | | |
| Total cardboard boxes | 60 | | | |
| 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 |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 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 |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------|
| MORTADELLA 100g | STAFF017 | RQ | Rev.3 08.08.2021 | 8 di 8 |