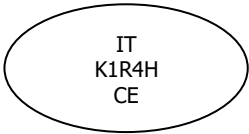


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE 100g
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine ITALIA
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto per Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Confezionato da : 
INGREDIENTI	Coscia di suino, Sale.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	1 di 8

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

Energia	1051 kJ / 252 kcal
Grassi totali	16 g
Di cui Ac. Grassi saturi	6.4 g
Carboidrati	<1 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	26 g
Sale	5.5 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 90% N ₂ 10% CO ₂
SHELF-LIFE	90 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE ALLA CONSEGNA	85 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE
AZAFF060	8032909840793	P.CRUDO NAZIONALE 100g	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO
AZAFF060	VASCETTA PLASTICA	200*235*20 mm	100g

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF060	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

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
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	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
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE 100g PF
SALES DESCRIPTION	SLICED HAM
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE LACTOSE FREE
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork leg from ITALY
PRODUCTION SITE	Produced for Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Packaged by: 
INGREDIENTS	Pork leg, Salt.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1051 kJ / 252 kcal
Fat (Of which Saturates)	16 g 6.4 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	<1 g <0.5 g
Protein	26 g
Salt	5.5 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 90% N ₂ 10% CO ₂
SHELF-LIFE	90 days at a temperature between 0 and +4°C
SHELF-LIFE AT DELIVERY	85 days at a temperature between 0 and +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (diameter/lenght)	
AZAFF060	8032909840793	P.CRUDO NAZIONALE 100g		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF060	PLASTIC TRAY	200*235*20 mm	100g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF060	Carton Box	10 Pieces	1 Kg	
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
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	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
P.CRUDO NAZIONALE 100g	STAFF004	RQ	Rev.3 10.01.2022	8 di 8