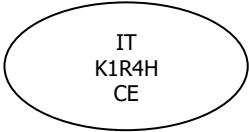


<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PORCHETTA ARROSTO</b> <b>100g</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	PORCHETTA ARROSTO AFFETTATA
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	<b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA LATTOSIO</b>
<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>	Carne di Suino di origine UE
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Confezionato da: 
<b>INGREDIENTI</b>	Carne suino, Sale, Piante aromatiche (0.5%), Aromi, Destrosio, Aromi di affumicatura. Antiossidanti: E301; Conservanti: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	1 di 8

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

<b>Energia</b>	790 kJ /188 kcal
<b>Grassi totali</b>	12 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	4.3 g
<b>Carboidrati</b>	1.0 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	0.6 g
<b>Proteine</b>	19 g
<b>Sale</b>	1.8 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**

<b>CONDIZIONI D'USO</b>	
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Giorno/ Mese/ Anno
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	ATMOSFERA PROTETTIVA 50% N <sub>2</sub> 50% CO <sub>2</sub>
<b>SHELF-LIFE</b>	35 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C
<b>SHELF-LIFE ALLA CONSEGNA</b>	30 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO		MISURE
AZAFF043	8032909841172	PORCHETTA ARROSTO 100g		
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO		PESO PRODOTTO
AZAFF043	VASCETTA PLASTICA	200*235*20 mm		100g
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF043	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
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<b><u>INGREDIENTE</u></b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</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, 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 <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>
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	4 di 8

<p><b>TRADE NAME</b></p>	<p><b>PORCHETTA ARROSTO</b></p> <p><b>100g</b></p>
<p><b>SALES DESCRIPTION</b></p>	<p><b>COOKED AND ROAST PORCHETTA</b></p>
<p><b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b></p>	<p><b>GLUTEN FREE</b> <b>LACTOSE FREE</b></p>
<p><b>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</b></p>	<p>Pork meat from UE countries</p>
<p><b>PRODUCTION SITE</b></p>	<p>Product by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona Packaged by:</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 20px auto;"> <p>IT K1R4H CE</p> </div>
<p><b>INGREDIENTS</b></p>	<p>Pork meat, Salt, Aromatic Plant, Flavouring, Dextrose, Smoke flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E 250 .</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	790 kJ /188 kcal
<b>Fat</b> <b>(Of which Saturates)</b>	12 g 4.3 g
<b>Carbohydrates</b> <b>(Of which Sugars)</b>	1.0 g 0.6 g
<b>Protein</b>	19 g
<b>Salt</b>	1.8 g

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

(Standard values)

<i>Coliformi totali (UFC/g)</i>	< 500
<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**

<b>USE CONDICTIONS</b>	-
<b>EXPIRY DATE</b>	Day/month/year
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	MAP 50% N <sub>2</sub> 50% CO <sub>2</sub>
<b>SHELF-LIFE</b>	35 days at a temperature between 0 and 4°C
<b>SHELF-LIFE AT DELIVERY</b>	30 days at a temperature between 0 and 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (diameter/lenght)	
AZAFF043	8032909841172	PORCHETTA ARROSTO 100g		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF043	PLASTIC TRAY	200*235*20 mm	100g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF043	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
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	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 <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
PORCHETTA ARROSTO 100g	STAFF012	RQ	Rev.3 10.01.2022	8 di 8