

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI 90g
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO CUBETTATO
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Carne suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Confezionato da: IT 983 L CE
INGREDIENTI	Coscia di suino, "PreSal® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)", Saccarosio, Aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250. 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	1 di 8

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

Energia	664 kJ /159 kcal
Grassi totali	9.3 g
Di cui Ac. Grassi saturi	2.6 g
Carboidrati	0.6 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	19 g
Sale	2.7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

Carica Batterica Totale (ufc/g)	$10^4 - 10^5$
<i>Escherchia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Stafilococchi coagulasi +</i> (ufc/g)	<500
Batteri solfito riduttori (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> (25 g)	ASSENTE
<i>Listeria Monocytogenes</i> (25 g)	ASSENTE

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
CONFEZIONAMENTO	Atmosfera protettiva (80% N – 20% CO ₂)
DATA DI SCADENZA	giorno/mese/anno
SHELF-LIFE	60 gg a T compresa fra +2/+4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (l*p*h)
AZCOM162	8032909840878	Prosciutto Cotto a Cubetti 90g	16*12*2.5 cm

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Vaschetta termoformata
Tara	15g
Peso netto	90g

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	12 pezzi
Peso complessivo	1,5 Kg circa
Dimensioni imballo	(20*23*21) cm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	145 cm circa
Peso lordo	150 Kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	20
Cartoni totali	120

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 9001:2008, 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
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</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
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI 90g
SALES DESCRIPTION	DICED COOKED HAM
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Pork from CE countries.
PRODUCTION SITE	Product by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Packaged by: IT 983 L CE
INGREDIENTS	Pork thigh, "Presal® protect salt iodized (salt iodized of potassium 0.007%), sucrose, natural flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E 250 . 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	5 di 8

NUTRITION FACTS
Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	664 kJ /159 kcal
Fat (Of which Saturates)	9.3 g 2.6 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.6 g <0.5 g
Protein	19 g
Salt	2.7 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

Total Bacterial Count (ufc/g)	$10^4 - 10^5$
<i>Escherchia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Stafilococchi coag. +</i> (ufc/g)	<500
Sulphite – reducing bacterial (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> (25 g)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (25 g)	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	-
PACKAGING	Modified atmosphere (80% N – 20% CO ₂)
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	60 days at T between +2/+4° C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (l*p*h)
AZCOM162	8032909840878	Prosciutto Cotto a Cubetti 90g	16*12*2.5 cm

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Plastic tray
Tare	15g
Net Weight	90g

SECONDARY BAG

Type of packaging	Carton box
Pieces per secondary packaging	12 pieces
Total weight	About 1,5 Kg
Box size	(20*23*21) cm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	145 cm
Weight	About 150 Kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	20
Total cardboard boxes	120

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, 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
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	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. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 6 04.11.2019	8 di 8