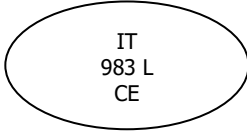



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO</b> <b>A CUBETTI 90g</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	PROSCIUTTO COTTO CUBETTATO
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	<b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA DERIVATI DEL LATTE</b>
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Carne suino di origine CE
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto da Salumificio F.Ili Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5, Negrar di Valpolicella, Verona Confezionato da: 
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia di suino, "PreSal® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)", Saccarosio, Aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250. 

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	1 di 8

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

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

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
**(Valori di riferimento)**

Carica Batterica Totale ( ufc/g )	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup>
<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**

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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
P. COTTO A CUBETTI 90g PF	STCOM221	RQ	Rev. 7 10.01.2022	2 di 8

<b>CODICI</b>			
<b>CODICE INTERNO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	<b>MISURE (l*p*h)</b>
AZCOM162	8032909840878	Prosciutto Cotto a Cubetti 90g	16*12*2.5 cm
<b>CONFEZIONAMENTO</b>			
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>			
Tipo di imballo	Vaschetta termoformata		
Tara	15g		
Peso netto	90g		
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>			
Tipo di imballo	Cartone		
Pezzi per imballo secondario	12 pezzi		
Peso complessivo	1,5 Kg circa		
Dimensioni imballo	(20*23*21) cm		
<b>IMBALLO TERZIARIO</b>			
Tipo di pallet	EPAL		
Altezza	145 cm circa		
Peso lordo	150 Kg circa		
Numero strati	6		
Cartoni per strato	20		
Cartoni totali	120		
<b>ALTRE NOTE TECNICHE</b>			
<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>			
   			

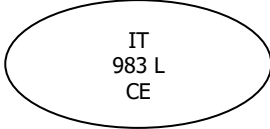

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>P. COTTO A CUBETTI 90g PF</b>	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	3 di 8

**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, 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 SO2.		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>
<b>P. COTTO A CUBETTI 90g PF</b>	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	4 di 8

<b>TRADE NAME</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI 90g</b>
<b>SALES DESCRIPTION</b>	DICED COOKED HAM
<b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b>	<b>GLUTEN FREE DAIRY FREE</b>
<b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b>	Pork from CE countries.
<b>PRODUCTION SITE</b>	Product by Salumificio F.lli Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5, Negrar di Valpolicella, Verona Packaged by: 
<b>INGREDIENTS</b>	Pork thigh, "Presal® protect salt iodized (salt iodized of potassium 0.007%), sucrose, natural flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E 250 . 

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>P. COTTO A CUBETTI 90g PF</b>	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

**Reg CE n.1169/2011**

(average values per 100 g of product )

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

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

(Standard values)

Total Bacterial Count ( ufc/g )	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup>
<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 <sub>2</sub> )
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	60 days at T between +2/+4° C

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>P. COTTO A CUBETTI 90g PF</b>	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	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 9001:2015, ISO 22000:2018, 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. 7 10.01.2022	7 di 8

**DECLARATION OF ALLERGENS**

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

<b>INGREDIENT</b>	<b>PRESENT</b>	<b>ABSENT</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</b>
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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>P. COTTO A CUBETTI 90g PF</b>	<b>STCOM221</b>	RQ	Rev. 7 10.01.2022	8 di 8