

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>SPECK 100g</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	SPECK AFFETTATO
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	<b>SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</b>
<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>	Coscia di suino di origine CE
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Confezionato da: 
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia intera di suino, Sale, Spezie, Saccarosio, Aromi Naturali. Conservanti: E250; Antiossidanti: E301

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
SPECK NO IGP 100g	STAFF005	RQ	Rev.0 26.04.2018	1 di 8

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

<b>Energia</b>	1313 kJ / 314 kcal
<b>Grassi totali</b>	24 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	8.5 g
<b>Carboidrati</b>	<0.3 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	<0.3 g
<b>Proteine</b>	24 g
<b>Sale</b>	4.9 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 70% N <sub>2</sub> 30% CO <sub>2</sub>
<b>SHELF-LIFE</b>	90 giorni a T compresa fra 0°C e +7°C.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>SPECK NO IGP</b> 100g	<b>STAFF005</b>	RQ	Rev.0 26.04.2018	2 di 8

**CODICI**

<b>CODICE INTERNO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	<b>MISURE</b>
AZAFF042	8032909841158	SPECK NO IGP 100g	

**CONFEZIONAMENTO**

**IMBALLO PRIMARIO**

<b>CODICE INTERNO</b>	<b>TIPO DI IMBALLO</b>	<b>DIMENSIONI IMBALLO</b>	<b>PESO PRODOTTO</b>
AZAFF042	VASCHETTA PLASTICA	200*235*20 mm	100g

**IMBALLO SECONDARIO**

<b>CODICE INTERNO</b>	<b>TIPO IMBALLO</b>	<b>PEZZI PER IMBALLO</b>	<b>PESO COMPLESSIVO</b>	<b>DIMENSIONI IMBALLO</b>
AZAFF042	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 22000:2005 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.



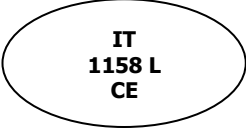
<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>SPECK NO IGP 100g</b>	<b>STAFF005</b>	RQ	Rev.0 26.04.2018	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<b><i>INGREDIENTE</i></b>	<b><i>PRESENTE</i></b>	<b><i>ASSENTE</i></b>	<b><i>CROSS CONTAMINATION</i></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 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>
<b>SPECK NO IGP 100g</b>	<b>STAFF005</b>	RQ	Rev.0 26.04.2018	4 di 8

<b>TRADE NAME</b>	<b>SPECK</b> <b>100g</b>
<b>SALES DESCRIPTION</b>	SLICED SPECK
<b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b>	<b>GLUTEN FREE</b> <b>DAIRY FREE</b>
<b>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</b>	Pork leg from ITALY
<b>PRODUCTION SITE</b>	Product by Salumificio F.Ili Coati srl, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Packaged by: 
<b>INGREDIENTS</b>	Pork leg, Salt, Spices, Sucrose, Natural Flavouring. Preservative: E250. Antioxidant: E301

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK NO IGP 100g	STAFF005	RQ	Rev.0 26.04.2018	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

**Reg CE n.1169/2011**

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	314 kJ / 1313 kcal
<b>Fat (Of which Saturates)</b>	24 g 8.5 g
<b>Carbohydrates (Of which Sugars)</b>	<0.5 g <0.5 g
<b>Protein</b>	24 g
<b>Salt</b>	4.9 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**

<b>USE CONDICTIONS</b>	-
<b>EXPIRY DATE</b>	Day/month/year
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	MAP 70% N <sub>2</sub> 30% CO <sub>2</sub>
<b>SHELF-LIFE</b>	90 days at a temperature between 0 and +7°C

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
SPECK NO IGP 100g	STAFF005	RQ	Rev.0 26.04.2018	6 di 8

**CODES**

<b>MANUFACTURER CODE</b>	<b>EAN CODE</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>SIZE (diameter/lenght)</b>
AZAFF042	8032909841158	SPECK NO IGP 100g	

**PACKAGING**

**PRIMARY PACKAGING**

<b>MANUFACTURER CODE</b>	<b>PACKAGING TYPE</b>	<b>SIZE</b>	<b>PRODUCT WEIGHT</b>
AZAFF042	PLASTIC TRAY	200*235*20 mm	120g

**SECONDARY PACKAGING**

<b>MANUFACTURER CODE</b>	<b>PACKAGING TYPE</b>	<b>PIECES per BOX</b>	<b>WEIGHT</b>	<b>SIZE</b>
AZAFF042	Carton Box	10 Pieces	1.2 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**

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 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



<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>SPECK NO IGP 100g</b>	<b>STAFF005</b>	RQ	Rev.0 26.04.2018	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>SPECK NO IGP 100g</b>	<b>STAFF005</b>	RQ	Rev.0 26.04.2018	8 di 8