

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITA'
LENTA COTTURA



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

CARATTERISTICHE PRODOTTO

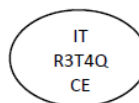
SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

**CARATTERISTICHE MATERIA
PRIMA**

Coscia intera di suino di origine CE proveniente da allevamenti
"Benessere Animale"

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36, Marano di
Valpolicella, Verona



INGREDIENTI

Coscia intera 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 AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	1 di 8

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

Energia	877 kJ/209 kcal
Grassi totali	14 g
Di cui Ac. Grassi saturi	5.2 g
Carboidrati	0.7 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	20 g
Sale	1.5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> in 25g	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e +4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE
AZPRO253	2844941	P.COTTO AQ LENTA COTTURA	
AZPRO249	2033870	P.COTTO AQ LENTA COTTURA A ½	
AZPRO298	2034780	P.COTTO AQ LENTA COTTURA A ¼	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO253	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9.5-10.0 Kg
AZPRO249	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5-5.0 Kg
AZPRO298	Busta alluminata	0.04 Kg circa	2.0-2.5 Kg

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO253	Cartone	N°1 pezzo	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm
AZPRO249	Cartone	N°2 pezzi	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm
AZPRO298	Cartone	N°4 pezzi	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

CODICE INTERNO	TIPO PALLET	ALTEZZA	PESO LORDO	N° STRATI	CARTONI per STRATO	CATONI TOTALI
AZPRO253	EPAL	140 cm	500 Kg circa	6	8	48
AZPRO249	EPAL	140 cm	500 Kg circa	6	8	48
AZPRO298	EPAL	140 cm	500 Kg circa	6	8	48

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.



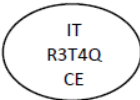
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	3 di 8

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 AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' LENTA COTTURA 
SALES DESCRIPTION	COOKED HAM
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries from "Animal Welfare" farms
PRODUCTION SITE	Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.lla Verona CE stamp of approval : 
INGREDIENTS	Pork leg, "Presal ® protect salt iodized (salt iodized of potassium 0.007%)", sucrose, natural flavourings. Antioxidant: E301; Preservative: E250. 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	5 di 8

NUTRITION FACTS
Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	877 kJ/209 kcal
Fat (Of which Saturates)	14 g 5.2 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.7 g <0.5 g
Protein	20 g
Salt	1.5 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0°C and +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P. COTTO AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE
AZPRO253	2844941	P.COTTO AQ LENTA COTTURA	
AZPRO249	2033870	P.COTTO AQ LENTA COTTURA A ½	
AZPRO298	2034780	P.COTTO AQ LENTA COTTURA A ¼	

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO253	Alu bags	About 0,06 Kg	9.5-10.0 Kg
AZPRO249	Alu bags	About 0,04 Kg	4.5-5.0 Kg
AZPRO298	Alu bags	About 0,04 Kg	2.0-2.5 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO253	Cardboard boxes	N°1 piece	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm
AZPRO249	Cardboard boxes	N°2 pieces	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm
AZPRO298	Cardboard boxes	N°4 pieces	9.5-10.0 Kg	300x210x400mm

TERTIARY PACKAGING

Manufacturer code	Type of pallet	Height	Gross weight	N° layers	Boxes/Layer	Total boxes
AZPRO253	EPAL	140 cm	500 Kg	6	8	48
AZPRO249	EPAL	140 cm	500 Kg	6	8	48
AZPRO298	EPAL	140 cm	500 Kg	6	8	48

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 22000:2015, 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 AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	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 AQ LENTA COTTURA	STPRO252	RAQ	Rev.4 11.10.2019	8 di 8