

**PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITA'**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

CARATTERISTICHE PRODOTTO

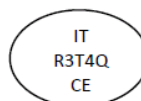
**SENZA GLUTINE  
SENZA DERIVATI DEL LATTE**

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Coscia intera di suino di origine CE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar,  
Verona



INGREDIENTI

Coscia intera di suino, sale iodato protetto, Saccarosio, Aromi naturali.  
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	1 di 8

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

Energia	785 kJ /187 kcal
Grassi totali	11 g
Di cui Ac. Grassi saturi	3.8 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	22 g
Sale	1.5 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
 (Valori di riferimento)

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

**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. (Per prodotto in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in film plastico)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	2 di 8

**CODICI**

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (hxLxP)
AZPRO102	2031660	P.COTTO AQ A ½	
AZPRO103	2031670	P.COTTO AQ	
AZPRO186	2032780	P.COTTO AQ A ¼	
AZPRO272	2034200	P.COTTO AQ FORMATO BOTTE	

**CONFEZIONAMENTO**
**IMBALLO PRIMARIO**

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO102	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO103	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9 Kg circa
AZPRO186	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	2.5 Kg circa
AZPRO272	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9 Kg circa

**IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA**

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO102	Cartone	N°4 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO103	Cartone	N°2 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO186	Cartone	N°8 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO272	Cartone	N°2 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm

**IMBALLO TERZIARIO-PALLET**

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	670 Kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

**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 22000:2018 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.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	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>
<b>P.COTTO AQ</b>	<b>STPRO002</b>	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	4 di 8

<p><b>TRADE NAME</b></p>	<p><b>PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'</b></p> 
<p><b>SALES DESCRIPTION</b></p>	<p>HIGH QUALITY COOKED HAM</p>
<p><b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b></p>	<p><b>GLUTEN FREE DAIRY FREE</b></p>
<p><b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b></p>	<p>Pork leg from CE countries</p>
<p><b>PRODUCTION SITE</b></p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona.</p> 
<p><b>INGREDIENTS</b></p>	<p>Pork leg, iodized salt, sucrose, natural flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E 250.</p>

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	5 di 8

**NUTRITION FACTS**

Reg CE 1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	785 kJ /187 kcal
<b>Fat</b> (Of which Saturates)	11 g 3.8 g
<b>Carbohydrates</b> (Of which Sugars)	0 g 0 g
<b>Protein</b>	22 g
<b>Salt</b>	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 25 g</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes in 25 g</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 (product in alu bag) 60 days at a temperature between 0° C and + 4°C (product in plastic alimentary film)

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h x L x P)	
AZPRO102	2031660	P.COTTO AQ A ½		
AZPRO103	2031670	P.COTTO AQ		
AZPRO186	2032780	P.COTTO AQ A ¼		
AZPRO272	2034200	P.COTTO AQ FORMATO BOTTE		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT	
AZPRO102	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg	
AZPRO103	Alu bag	About 0.06 Kg	About 9 Kg	
AZPRO186	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 2.5 Kg	
AZPRO272	Alu bag	About 0.06 Kg	About 9 Kg	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO102	Cardboard boxes	4 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO103	Cardboard boxes	2 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO186	Cardboard boxes	8 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO272	Cardboard boxes	2 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
TERTIARY PACKAGING				
Pallet Type	EPAL			
Height	About 150 cm			
Gross Weight	About 670 kg			
Number of layers	6			
Cardboard boxes per layer	6			
Total cardboard boxes	36			
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 9001:2008, 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
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	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
P.COTTO AQ	STPRO002	RAQ	Rev. 8 01.09.2021	8 di 8