

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p>PANCETTA STUFATA AFFUMICATA DOPPIA</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PANCETTA STUFATA AFFUMICATA DOPPIA contiene acqua aggiunta</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p>SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Pancetta di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Pancetta suino (90%), Acqua, Sale, Aromi, Amidi, Destrosio, aroma di affumicatura. Antiossidanti: E301; Correttori di acidità: E331, E262; Stabilizzanti: E451; Gelificanti: E407a; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	1 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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

Energia	983 kJ/234 kcal
Grassi totali	19 g
Di cui Ac. Grassi saturi	7.3 g
Carboidrati	1.7 g
Di cui Zuccheri	1.0 g
Proteine	14 g
Sale	2.0 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	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> 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.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO		MISURE (hXLXP)
AZPAN002	2030650	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. AN		
AZPAN007		PANCETTA STUFATA DOPPIA SFUSA		
AZPAN024		PANCETTA STUFATA DOPPIA S/C INTERA SV		
AZPAN070	2895368	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. COATI		
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO	
AZPAN002	Film alimentare neutro	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg	
AZPAN007	/	/	8.0-9.0 Kg	
AZPAN024	Film alimentare neutro	0.03 Kg	8.0-9.0 Kg	
AZPAN070	Film alimentare neutro	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg	
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO IMBALLO SECONDARIO	DIMENSIONI IMBALLO
AZPAN002	Cartone	N°4	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN007	Cartone	N°2	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN024	Cartone	N°2	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN070	Cartone	N°4	17-18 Kg	265X240X490 mm
IMBALLO TERZIARIO				
Tipo di pallet	EPAL			
Altezza	110 cm			
Peso lordo	670 Kg			
Numero strati	6			
Cartoni per strato	5			
Cartoni totali	30			
ALTRE NOTE TECNICHE				
<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>				
    				


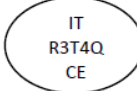
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
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
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>DOUBLE SMOKED COOKED BACON</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>DOUBLE SMOKED COOKED BACON with added water</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Bacon from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati Spa, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Bacon (90%), water, salt, flavourings, starch, dextrose, smoke flavouring. Antioxidant: E301; Acidity regulator: E331, E262; Stabiliser: E451; Gelling agent: E407a; Preservative: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	5 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	983 kJ/234 kcal
Fat (Of which Saturates)	19 g 7.3 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	1.7 g 1.0 g
Protein	14 g
Salt	2.0 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
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (hXLX P)	
AZPAN002	2030650	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. AN		
AZPAN007		PANCETTA STUFATA DOPPIA SFUSA		
AZPAN024		PANCETTA STUFATA DOPPIA S/C INTERA SV		
AZPAN070	2895368	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. COATI		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PACKAGING WEIGHT	PRODUCT WEIGHT	
AZPAN002	Alimentary Plastic Film	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg	
AZPAN007	/	/	8.0-9.0 Kg	
AZPAN024	Alimentary Plastic Film	0.03 Kg	8.0-9.0 Kg	
AZPAN070	Alimentary Plastic Film	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF SECONDARY PACK	PIECESE per BOX	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPAN002	Cardboard boxes	4 pieces	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN007	Cardboard boxes	2 pieces	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN024	Cardboard boxes	2 pieces	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN070	Cardboard boxes	4 pieces	17-18 Kg	265X240X490 mm
TERTIARY PACKAGING				
Type of pallet	EPAL			
Height	110 cm			
Gross weight	670 kg			
Number of layers	5			
Cardboard boxes per layer	6			
Total cardboard boxes	30			
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 9001:2015, 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
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	7 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 14 02.09.2021	8 di 8