

**PANCETTA ARROTOLATA
NAZIONALE**



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA

CARATTERISTICHE PRODOTTO

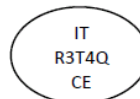
**SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE**

ORIGINE DELLAMATERIA PRIMA

Pancetta di suino origine ITALIA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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



INGREDIENTI

Pancetta di suino, Sale, Spezie, Destrosio, Aromi.
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	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	1840 kJ/438 Kcal
Grassi totali	43 g
Di cui Ac. Grassi saturi	15 g
Carboidrati	<0.5 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	15 g
Sale	2.9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<500
<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	150 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (l*d)	
AZPAN103	2030950	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SV AN		
AZPAN105	2030960	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. A ½ SV AN		
AZPAN180	2033400	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. PELATA SV		
AZPAN100	2032670	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. SFUSA COATI		
AZPAN101	2035370	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. SFUSA AN		
AZPAN102	2033110	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SV COATI		
AZPAN104	2033120	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. SV A ½ COATI		
AZPAN117	2037220	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. 1/3 SV COATI		
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PEZZO	
AZPAN103	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-3.8 Kg	
AZPAN105	Film alimentare neutro	0.02 Kg	1.7-2 Kg	
AZPAN180	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-3.8 Kg	
AZPAN100	-	-	3.5-3.8 Kg	
AZPAN101	-	-	3.5-3.8 Kg	
AZPAN102	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-3.8 Kg	
AZPAN104	Film alimentare neutro	0.02 Kg	1.7-2 Kg	
AZPAN117	Film alimentare neutro	0.02 Kg	1.1-1.3 Kg	
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPAN103	Cartone	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN105	Cartone	N°4	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN180	Cartone	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN100	Cartone	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN101	Cartone	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN102	Cartone	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN104	Cartone	N°4	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN117	Cartone	N°6	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
IMBALLO TERZIARIO				
Tipo di pallet	EPAL			
Peso lordo	370 Kg circa			
Numero strati	7			
Cartoni per strato	7			
Cartoni totali	49			
ALTRE NOTE TECNICHE				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	3 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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, ISO 22000 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.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
(Allegato II Reg. (UE) 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 ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	4 di 8

PANCETTA ARROTOLATA



TRADE NAME

SALES DESCRIPTION

MILD PANCETTA

PRODUCT CHARACTERISTICS

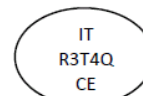
GLUTEN FREE
DAIRY FREE

ORIGIN OF RAW MATERIAL

ITALIAN pork belly

PRODUCTION SITE

Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona



INGREDIENTS

Pork belly, salt , spices , dextrose, flavourings.
Antioxidant: E301; Preservative: E 250, E 252 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	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	1840 kJ/438 Kcal
Fat (Of which Saturates)	43 g 15 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	<0.5 g <0.5 g
Protein	15 g
Salt	2.9 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli</i> (CFU/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<500
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITION OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	150 days at a temperature between 0° C and + 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (l*d)
AZPAN103	2030950	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SV AN	
AZPAN105	2030960	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. A ½ SV AN	
AZPAN180	2033400	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SPELLATA SV	
AZPAN100	2032670	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SFUSA	
AZPAN101	2035370	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA AN	
AZPAN102	2033110	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. INTERA SV COATI	
AZPAN104	2033120	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. SV A ½ COATI	
AZPAN117	2037220	PANCETTA ARROTOLATA NAZ. 1/3 SV COATI	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPAN103	Alimentary Film	0.02 kg	3.5-3.8 Kg
AZPAN105	Alimentary Film	0.02 kg	1.7-2 Kg
AZPAN180	Alimentary Film	0.02 kg	3.5-3.8 Kg
AZPAN100	-	-	3.5-3.8 Kg
AZPAN101	-	-	3.5-3.8 Kg
AZPAN102	Alimentary Film	0.02 kg	3.5-3.8 Kg
AZPAN104	Alimentary Film	0.02 kg	1.7-2 Kg
AZPAN117	Alimentary Film	0.02 kg	1.1-1.3 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPAN103	Cardboard boxes	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN105	Cardboard boxes	N°4	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN180	Cardboard boxes	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN100	Cardboard boxes	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN101	Cardboard boxes	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN102	Cardboard boxes	N°2	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN104	Cardboard boxes	N°4	7-7.5 Kg	240x150x560 mm
AZPAN117	Cardboard boxes	N°6	7-7.5 Kg	240x150x560 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Gross weight	About 370 kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	7
Total cardboard boxes	49

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, ISO 22000 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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	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 ARROTOLATA	STPAN052	RAQ	Rev. 10 03.09.2021	8 di 8