

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> <b>250g PF</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO
CARATTERISTICHE PRODOTTO	<b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA DERIVATI DEL LATTE</b>
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Confezionato da: 
INGREDIENTI	Coscia di suino, Sale.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO CRUDO 250g PF	STAFF113	RAQ	Rev.4 01.08.2023	1 di 8

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

<b>Energia</b>	983 kJ / 235 kcal
<b>Grassi totali</b>	13 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	5 g
<b>Carboidrati</b>	< 0.5 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	< 0.5 g
<b>Proteine</b>	29 g
<b>Sale</b>	5.5 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> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	<100

**TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE**

<b>CONDIZIONI D'USO</b>	-
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Giorno/ Mese/ Anno
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	ATMOSFERA PROTETTIVA
<b>SHELF-LIFE</b>	90 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C
<b>SHEL-LIFE ALLA CONSEGNA</b>	85 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO 250g PF</b>	<b>STAFF113</b>	RAQ	Rev.4 01.08.2023	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (diametro/lunghezza)	
AZAFF135	8032909841677	PROSCIUTTO CRUDO 250g PF		
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO	
AZAFF135	VASCHETTA PLASTICA	200*240*20 mm	250g	
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF135	Cartone	6 Pezzi	1.5 Kg	196*138*248 mm
IMBALLO TERZIARIO				
Tipo di pallet	EPAL			
Numero strati	6			
Cartoni per strato	15			
Cartoni totali	90			
ALTRE NOTE TECNICHE				
<p>Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 ed è certificato agli 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>				
   				

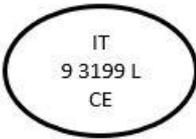
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO CRUDO 250g PF	STAFF113	RAQ	Rev.4 01.08.2023	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<u>INGREDIENTE</u>	<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 <sub>2</sub> .		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
<b>PROSCIUTTO CRUDO 250g PF</b>	<b>STAFF113</b>	RAQ	Rev.4 01.08.2023	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p><b>PROSCIUTTO CRUDO</b> <b>250g PF</b></p>
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>SLICED PROSCIUTTO CRUDO</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p><b>GLUTEN FREE</b> <b>DAIRY FREE</b></p>
<p>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork leg from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Product by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Packaged by:</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork leg, Salt.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
<p>PROSCIUTTO CRUDO 250g PF</p>	<p>STAFF113</p>	<p>RAQ</p>	<p>Rev.4 01.08.2023</p>	<p>5 di 8</p>

**NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	983 kJ / 235 kcal
<b>Fat</b> (Of which Saturates)	13 g 5 g
<b>Carbohydrates</b> (Of which Sugars)	< 0.5 g < 0.5 g
<b>Protein</b>	29 g
<b>Salt</b>	5.5 g

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)</i>	<500
<i>Salmonella spp (ufc/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>	<100

**DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE**

<b>USE CONDICTIONS</b>	-
<b>EXPIRY DATE</b>	Day/month/year
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	PAT
<b>SHELF-LIFE</b>	90 days at a temperature between 0 and 4°C
<b>SHELF-LIFE AT DELIVERY</b>	85 days at a temperature between 0 and 4°C

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO 250g PF</b>	<b>STAFF113</b>	RAQ	Rev.4 01.08.2023	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (diameter/length)	
AZAFF135	8032909841677	PROSCIUTTO CRUDO 250g PF		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF135	PLASTIC TRAY	200*240*20 mm	250 g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF135	Carton Box	6 Pieces	1.5 Kg	196*138*248 mm
TERTIARY PACKAGING				
Type of pallet	EPAL			
Number of layers	6			
Cardboard boxes per layer	15			
Total cardboard boxes	90			
OTHER TECHNICAL INFORMATION				
<p>The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 and is certified 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
PROSCIUTTO CRUDO 250g PF	STAFF113	RAQ	Rev.4 01.08.2023	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
<b>PROSCIUTTO CRUDO 250g PF</b>	<b>STAFF113</b>	RAQ	Rev.4 01.08.2023	8 di 8