

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MORTADELLA 250g PF
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MORTADELLA AFFETTATA
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine UE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Confezionato da: 
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino suino (carne di origine: UE), sale, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservante: nitrito di sodio (E250).

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	1 di 8

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

Energia	1217 kJ / 294 kcal
Grassi totali	26 g
Di cui Ac. Grassi saturi	10 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	15 g
Sale	2.5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<50
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g	<100
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	<100

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'USO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
CONFEZIONAMENTO	ATMOSFERA PROTETTIVA
SHELF-LIFE	40 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C
SHEL-LIFE ALLA CONSEGNA	35 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (diametro/lunghezza)
AZAFF134	8032909841660	MORTADELLA 250g PF	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO
AZAFF134	VASCHETTA PLASTICA	200*240*20 mm	250g

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF134	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

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.



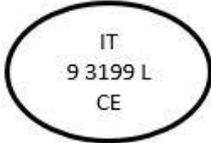
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	3 di 8

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
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	4 di 8

TRADE NAME	MORTADELLA 250g PF
SALES DESCRIPTION	SLICED MORTADELLA
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries
PRODUCTION SITE	Product by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini, 36 Marano di Valpolicella (VR). Packaged by: 
INGREDIENTS	Pork meat, pork tripe, salt, garlic, antioxidant: sodium ascorbate (E301), preservative: sodium nitrite (E250).

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1217 kJ / 294 kcal
Fat (Of which Saturates)	26 g 10 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0 g 0 g
Protein	15 g
Salt	2.5 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<50
<i>Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)</i>	<100
<i>Salmonella spp (ufc/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>	<100

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

USE CONDICTIONS	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
CONFEZIONAMENTO	PAT
SHELF-LIFE	40 days at a temperature between 0 and 4°C
SHELF-LIFE AT DELIVERY	35 days at a temperature between 0 and 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (diameter/lenght)	
AZAFF134	8032909841660	MORTADELLA 250g PF		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF134	PLASTIC TRAY	200*240*20 mm	250 g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF134	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
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 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 ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA 250g PF	STAFF112	RAQ	Rev.3 01.08.2023	8 di 8