



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SPECK DELIZIE MONTANE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SPECK SALATO STAGIONATO
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati S.p.A. Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella VR nello stabilimento di vedi bollo CE : 
INGREDIENTI	Coscia di suino, Sale, Destrosio, Spezie, Erbe aromatiche, Aromi. Aroma di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E250 , E252

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	1 di 8

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET****CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	958 kJ / 228 kcal
Grassi totali	12 g
Di cui Ac. Grassi saturi	4.1 g
Carboidrati	<0.5 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	30 g
Sale	3.9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Coliformi</i> (ufc/g)	<100
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

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
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	2 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRE009	2771263	SPECK DELIZIE MONTANE A ½ SV	

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI PACKAGING	PESO MEDIO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO
AZPRE009	Film alimentare neutro	0.04 Kg	2.4 Kg

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI PACKAGING	PEZZI PER IMBALLO	PESO IMBALLO	DIMENSIONI
AZPRE009	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm
Peso lordo	450 Kg
Numero strati	6
Cartoni per strato	8
Cartoni totali	48

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
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	3 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

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
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	4 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

TRADE NAME	SPECK DELIZIE MONTANE
SALES DESCRIPTION	SPECK
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Leg of pork from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati S.p.A. Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella VR CE stamp of approval : 
INGREDIENTS	Pork leg , salt , dextrose, spices, herbs, flavourings , smoking flavouring. Antioxidant: E301. Preservatives: E 250, E 252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	5 di 8



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	958 kJ / 228 kcal
Fat (Of which Saturates)	12 g 4.1 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	<0.5 g <0.5 g
Protein	30 g
Salt	3.9 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli</i> (CFU/g)	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia</i> (CFU/g)	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci</i> (CFU/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (CFU/25g)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (CFU/25g)	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS 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
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (hXLXP)
AZPRE009	2771263	SPECK DELIZIE MONTANE A ½ SV	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRE009	Food alimentary film	0.04 Kg	2.4 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRE009	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	150 cm
Gross weight	450 Kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	8
Total cardboard boxes	48

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	7 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

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
SPECK DELIZIE MONTANE	STPRE183	RAQ	Rev. 3 01.10.2021	8 di 8