




**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET**

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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	1 di 8

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

<b>Energia</b>	983 kJ/234 kcal
<b>Grassi totali</b>	19 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	7.3 g
<b>Carboidrati</b>	1.7 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	1.0 g
<b>Proteine</b>	14 g
<b>Sale</b>	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> (ufc/25g )	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g )	ASSENTI

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

<b>CONDIZIONI D'IMPIEGO</b>	-
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Giorno/ Mese/ Anno
<b>SHELF-LIFE</b>	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	2 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPAN080	2033160	PANC. STAMP. DOPPIA DM	

### IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Busta film alimentare neutro
Peso unitario/ pezzo	0.03 Kg circa
Peso medio	4.0 Kg-4.5 Kg circa

### IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 4 pezzi
Peso complessivo	Kg 18-20 circa
Dimensioni imballo	265X240X490 mm

### IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	110 cm circa
Peso lordo	Kg 670 circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	5
Cartoni totali	30

### 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
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	3 di 8

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET****INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**


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

<b><u>INGREDIENTE</u></b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</b>
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 SO2.		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>PANCETTA STUFATA DOPPIA DM</b>	<b>STPAN186</b>	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	4 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET**

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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	5 di 8

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET****NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	983 kJ/234 kcal
<b>Fat</b>	19 g
<b>(Of which Saturates)</b>	7.3 g
<b>Carbohydrates</b>	1.7 g
<b>(Of which Sugars)</b>	1.0 g
<b>Protein</b>	14 g
<b>Salt</b>	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 (CFU/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	6 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPAN080	2033160	PANC. STAMP. DOPPIA DM	

### PACKAGING

#### PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Bags made from food film
Unit prices/ piece	About 0.03 Kg
Weight media	4.0 kg-4.5 kg about

#### SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	4 pieces
Total weight	About 18-20 kg
Box size	265X240X490

#### TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 110 cm
Gross weight	About 670 kg
Number of layers	5
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	30

### 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
PANCETTA STUFATA DOPPIA DM	STPAN186	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	7 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET**

**DECLARATION OF ALLERGENS**

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

<b>INGREDIENT</b>	<b>PRESENT</b>	<b>ABSENT</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</b>
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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>PANCETTA STUFATA DOPPIA DM</b>	<b>STPAN186</b>	RAQ	Rev. 1 02.09.2021	8 di 8