

<p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b></p>	<p align="center"><b>PROSCIUTTO COTTO</b></p> <p align="center"><b>LA BETULLA</b></p> 
<p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b></p>	<p>PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta</p>
<p><b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b></p>	<p align="center"><b>SENZA GLUTINE</b></p> <p align="center"><b>SENZA DERIVATI DEL LATTE</b></p>
<p><b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b></p>	<p>Coscia di suino di origine CE</p>
<p><b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b></p>	<p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona</p> 
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>Coscia di suino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi naturali, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	1 di 8



**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL DATA SHEET**

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

<b>Energia</b>	455 kJ / 108 kcal
<b>Grassi totali</b> Di cui Ac. Grassi saturi	3.5 g 1.1 g
<b>Carboidrati</b> Di cui Zuccheri	4.2 g 0.8 g
<b>Proteine</b>	15 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> in 25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> in 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.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	2 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO053	2838005	P.COTTO BETULLA	
AZPRO114	2031720	P.COTTO BETULLA ½	

### CONFEZIONAMENTO

#### IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO053	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa
AZPRO114	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa

#### IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO053	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO114	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm

#### IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	580 Kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

### ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.Ili 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
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	3 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

(Allegato II Reg (UE) 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 SO <sub>2</sub> .		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>
P.COTTO LA BETULLA	<b>STPRO035</b>	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	4 di 8

**COOKED HAM**  
**LA BETULLA**

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

COOKED HAM with added water

PRODUCT CHARACTERISTICS

**GLUTEN FREE**  
**DAIRY FREE**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork leg from CE countries

PRODUCTION SITE

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



INGREDIENTS

Pork leg (75%), Water, Starch, Salt, Natural flavourings, Dextrose. Gelling agent: E407a;  
Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	5 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	455 kJ / 108 kcal
<b>Fat</b> <b>(Of which Saturates)</b>	3.5 g 1.1 g
<b>Carbohydrates</b> <b>(Of which Sugars)</b>	4.2 g 0.8 g
<b>Protein</b>	15 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 in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes in 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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	6 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	
AZPRO053	2838005	P.COTTO BETULLA	
AZPRO114	2031720	P.COTTO BETULLA ½	

### PACKAGING

#### PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO053	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg
AZPRO114	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg

#### SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO053	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO114	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm

#### TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 580 Kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

### 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
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	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 <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
P.COTTO LA BETULLA	STPRO035	RAQ	Rev. 14 02.10.2021	8 di 8