

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p align="center">PROSCIUTTO COTTO</p> <p align="center">MISTERBAR</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p align="center">SENZA GLUTINE</p> <p align="center">SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Coscia di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto da Salumificio F.Ili Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> <p align="center">  </p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia di suino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	1 di 8

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

Energia	421 kJ / 100 kcal
Grassi totali	2.7 g
Di cui Ac. Grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	4.0 g
Di cui Zuccheri	0.7 g
Proteine	15 g
Sale	2.0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g)</i>	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes in 25g</i>	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO141	2032350	P.COTTO MISTERBAR	200X190X90
AZPRO182	2804943	P. COTTO MISTER BAR COATI	200X190X90

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO141	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa
AZPRO182	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO141	Cartone	N° 3 pezzi	10.5-11 Kg circa	285X210X510 mm
AZPRO182	Cartone	N° 3 pezzi	10.5-11 Kg circa	285X210X510 mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	Kg 405 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.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 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 MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATIO N</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 SO2.		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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	4 di 8

**COOKED HAM
MISTERBAR**

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

COOKED HAM with added water

PRODUCT CHARACTERISTICS

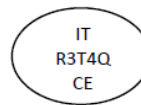
**GLUTEN FREE
DAIRY FREE**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork leg from CE countries

PRODUCTION SITE

Manufactured by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36
Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTS

Pork leg (75%), Water, Starch, Salt, Flavourings, Dextrose.
Gelling agent: E407a; Antioxidant: E316; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	5 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	421 kJ / 100 kcal
Fat	2.7 g
(Of which Saturates)	1.8 g
Carbohydrates	4.0 g
(Of which Sugars)	0.7 g
Protein	15 g
Salt	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 MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO141	2032350	P.COTTO MISTERBAR	200X190X90
AZPRO182	2804943	P. COTTO MISTER BAR COATI	200X190X90

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO141	Alu bags	0.04 Kg	About 3.0-3.8 Kg
AZPRO182	Alu bags	0.04 Kg	About 3.0-3.8 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO141	Cardboard boxes	3 pieces	About 10.5-11 Kg	285X210X510 mm
AZPRO182	Cardboard boxes	3 pieces	About 10.5-11 Kg	285X210X510 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 405 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 9001:2008, ISO 22000:2005 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



DECLARATION OF ALLERGENS

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	7 di 8

(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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.3 11.02.2019	8 di 8