

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">IL LARICE</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PRODOTTO A BASE DI CARNE DI SUINO COTTA contiene acqua aggiunta</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Carne di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p style="text-align: center;">Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5, Negrar di Valpolicella, Verona</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Carne di suino (55%), Acqua, Amidi, Destrosio, Sale, Aromi naturali. Stabilizzanti: E451; Gelificanti: E407a; Correttori di acidità: E262, E331; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	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	344 kJ / 82 kcal
Grassi totali	2.5 g
Di cui Ac. Grassi saturi	1.0 g
Carboidrati	1.9 g
Di cui Zuccheri	0.5 g
Proteine	13 g
Sale	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/g)	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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	2 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO135	2481354	IL LARICE	
AZPRO195	2032990	IL LARICE A ½	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO135	Busta alluminata	0.06 Kg circa	6.5-7.0 Kg circa
AZPRO195	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.0-3.2 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO135	Cartone	N°2 Pezzi	15 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO195	Cartone	N°4 Pezzi	15 Kg circa	290x200x510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	560 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 9001:2015, UNI EN 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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>IL LARICE</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>COOKED PORK MEAT PRODUCT with added water</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRLY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork meat from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5, Negrar di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork meat (55%), Water, Starch, Dextrose, Salt, Natural flavourings. Stabilizing agents: E451; Gelling agent: E407a; Acidity Regulator: E262, E331; Antioxidant: E301; Preservative: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	5 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	344 kJ / 82 kcal
Fat (Of which Saturates)	2.5 g 1.0 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	1.9 g 0.5 g
Protein	13 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 (CFU/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/g)</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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO135	2481354	IL LARICE	
AZPRO195	2032990	IL LARICE A ½	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	WEIGHT OF PRIMARY PACKAGING	WEIGHT MEDIA
AZPRO135	Alu bags	About 0.06 Kg	6.5-7.0 Kg
AZPRO195	Alu bags	About 0.04 Kg	3.0-3.2 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO135	Cardboard boxes	2 pieces	About 15 Kg	290x200x510mm
AZPRO195	Cardboard boxes	4 pieces	About 15 Kg	290x200x510mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 560 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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	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
IL LARICE	STPRO091	RAQ	Rev. 5 19.04.2021	8 di 8