

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">PROSCIUTTO COTTO</p> <p style="text-align: center;">PRAGA</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p style="text-align: center;">PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO 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 style="text-align: center;">Coscia 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>Coscia di suino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Destrosio, Aromi, Aromi di affumicatura. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	1 di 8

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

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

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 TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	2 di 8

CODICI			
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO006	2030410	P.COTTO PRAGA A ½ AN	
AZPRO007	2030400	P.COTTO PRAGA INTERO AN	
AZPRO171	2983809	P.COTTO PRAGA A ½ COATI	
AZPRO172	2524115	P.COTTO PRAGA INTERO COATI	
AZPRO228	2033370	P.COTTO PRAGA F.PORCHETTA	
AZPRO299	2034780	P.COTTO PRAGA A 1/4	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO006	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa
AZPRO007	Busta alluminata	0.06 Kg circa	7.0-7.5 Kg circa
AZPRO171	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa
AZPRO172	Busta alluminata	0.06 Kg circa	7.0-7.5 Kg circa
AZPRO228	Busta alluminata	0.06 Kg circa	7.5-8.5 Kg circa
AZPRO299	Busta alluminata	0.06 Kg circa	2.0-2.5 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONI CARTONE
AZPRO006	Cartone	N°4 Pezzi	15-16 Kg circa	290X200X510 mm
AZPRO007	Cartone	N°2 Pezzi	15-16 Kg circa	290X200X510 mm
AZPRO171	Cartone	N°4 Pezzi	15-16 Kg circa	290X200X510 mm
AZPRO172	Cartone	N°2 Pezzi	15-16 Kg circa	290X200X510 mm
AZPRO228	Cartone	N°2 Pezzi	16-17 Kg circa	290X200X510 mm
AZPRO299	Cartone	N°6 Pezzi	12-15 Kg circa	290X200X510 mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	580-600 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, 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 TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	3 di 8

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, nocchie, 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
P.COTTO TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p align="center">PROSCIUTTO COTTO</p> <p align="center">PRAGA</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p align="center">SMOKED COOKED HAM</p> <p align="center">With added water</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p align="center">GLUTEN FREE</p> <p align="center">DAIRY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p align="center">Pork leg from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p align="center">Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5, Negrar di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork leg (75%), Water, Starch, Salt, Dextrose, Flavourings, Smoke flavouring. Gelling agent: E407a; Antioxidant: E301; Preservative: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	455 kJ / 108 kcal
Fat (Of which Saturates)	3.5 g 1.1 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	4.2 g 0.8 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

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
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 TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	MISURE (h X L X P)
AZPRO006	2030410	P.COTTO PRAGA A ½	
AZPRO007	2030400	P.COTTO PRAGA INTERO	
AZPRO171	2983809	P.COTTO PRAGA A ½ COATI	
AZPRO172	2524115	P.COTTO PRAGA INTERO COATI	
AZPRO228	2033370	P.COTTO PRAGA F.PORCHETTA	
AZPRO299	2034780	P.COTTO PRAGA A 1/4	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	WEIGHT MEDIA
AZPRO006	Alu bags	About 0.04 Kg	About 3.5-3.8 Kg
AZPRO007	Alu bags	About 0.06 Kg	About 7.0-7.5 Kg
AZPRO171	Alu bags	About 0.04 Kg	About 3.5-3.8 Kg
AZPRO172	Alu bags	About 0.06 Kg	About 7.0-7.5 Kg
AZPRO228	Alu bags	About 0.06 Kg	About 7.5-8.5 Kg
AZPRO299	Alu bags	About 0.06 Kg	About 2.0-2.5 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF SECONDARY PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO006	Cardboard boxes	4 pieces	About 15-16 kg	290X200X510 mm
AZPRO007	Cardboard boxes	2 pieces	About 15-16 kg	290X200X510 mm
AZPRO171	Cardboard boxes	4 pieces	About 15-16 kg	290X200X510 mm
AZPRO172	Cardboard boxes	2 pieces	About 15-16 kg	290X200X510 mm
AZPRO228	Cardboard boxes	2 pieces	About 16-17 kg	290X200X510 mm
AZPRO299	Cardboard boxes	6 pieces	About 12-15 kg	290X200X510 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 580-600 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, 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 TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	7 di 8

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
P.COTTO TIPO PRAGA	STPRO016	RAQ	Rev.5 1.08.2021	8 di 8