

**PROSCIUTTO COTTO SCELTO**  
**IL CASTAGNO**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

CARATTERISTICHE PRODOTTO

**SENZA GLUTINE**  
**SENZA DERIVATI DEL LATTE**

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Coscia intera di suino di origine CE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar,  
Verona



INGREDIENTI

Coscia intera di suino, Sale, Destrosio, Aromi naturali.  
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	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>	654 kJ/156 kcal
<b>Grassi totali</b>	9.0 g
<b>Di cui Ac. Grassi saturi</b>	4.0 g
<b>Carboidrati</b>	0.7 g
<b>Di cui Zuccheri</b>	<0.5 g
<b>Proteine</b>	18 g
<b>Sale</b>	1.7 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 SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	2 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (H X LX P)
AZPRO051	2897736	P.COTTO SCELTO CASTAGNO	
AZPRO0112	2594573	P.COTTO SCELTO CASTAGNO A ½	
AZPRO269	2034100	P.COTTO SCELTO CASTAGNO A ¼	

### CONFEZIONAMENTO

#### IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO051	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.0-8.5 Kg
AZPRO0112	Busta alluminata	0.04 Kg	4.0-4.5 Kg
AZPRO269	Busta alluminata	0.04 Kg	2.0-2.5 Kg

#### IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONI CARTONE
AZPRO051	Cartone	N°2 pezzi	16-17 Kg	290X200X510 mm
AZPRO0112	Cartone	N°4 pezzi	16-17 Kg	290X200X510 mm
AZPRO269	Cartone	N°6 pezzi	12-14 Kg	290X200X510 mm

#### 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 SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	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, 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 <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>
<b>P.COTTO SCELTO IL CASTAGNO</b>	<b>STPRO032</b>	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	4 di 8

**HIGH SELECTION COOKED HAM  
IL CASTAGNO**

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

HIGH SELECTION COOKED HAM

PRODUCT CHARACTERISTICS

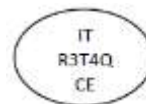
**GLUTEN FREE  
DAIRY FREE**

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, salt, dextrose, natural flavourings.

Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	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>	654 kJ/156 kcal
<b>Fat</b> <b>(Of which Saturates)</b>	9.0 g 4.0 g
<b>Carbohydrates</b> <b>(Of which Sugars)</b>	0.7 g <0.5 g
<b>Protein</b>	18 g
<b>Salt</b>	1.7 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

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
P.COTTO SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	6 di 8



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

### CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO051	2897736	P.COTTO SCELTO CASTAGNO	
AZPRO0112	2594573	P.COTTO SCELTO CASTAGNO A ½	
AZPRO269	2034100	P.COTTO SCELTO CASTAGNO A ¼	

### PACKAGING

#### PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	WEIGHT MEDIA
AZPRO051	Alu bags	About 0.06 Kg	8.0-8.5 Kg
AZPRO0112	Alu bags	About 0.04 Kg	4.0-4.5 Kg
AZPRO269	Alu bags	About 0.04 Kg	2.0-2.5 Kg

#### SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF SECONDARY PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO051	Cardboard boxes	2 pieces	16-17 Kg	290x200x510 mm
AZPRO0112	Cardboard boxes	4 pieces	16-17 Kg	290x200x510 mm
AZPRO269	Cardboard boxes	6 pieces	12-14 Kg	290x200x510 mm

#### TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	150 cm circa
Gross weight	Kg 580 circa
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 22000:2005 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 SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	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 SCELTO IL CASTAGNO	STPRO032	RAQ	Rev. 13 01.10.2021	8 di 8