

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p align="center">PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' LA QUERCIA</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p align="center">PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p align="center">SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p align="center">Coscia intera di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p align="center">Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA Via L. Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p align="center">Coscia intera di suino, "Presal® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)", Saccarosio, Aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250.</p> 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	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	785 kJ /187 kcal
Grassi totali	11 g
Di cui Ac. Grassi saturi	3.8 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	22 g
Sale	1.5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

Escherichia Coli (ufc/g)	<10
Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g)	<10
Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)	<50
Salmonella spp in 25g	ASSENTI
Listeria Monocytogenes in 25g	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 AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	2 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)	
AZPRO134	2032220	P.COTTO AQ LA QUERCIA		
AZPRO201	2033070	P. COTTO AQ LA QUERCIA A ½		
AZPRO374	2036690	P.COTTO AQ LA QUERCIA BOTTE		
AZPRO375	2036700	P. COTTO AQ LA QUERCIA A ½ BOTTE		
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO	
AZPRO134	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5-9.0 kg circa	
AZPRO201	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.0-4.5 kg circa	
AZPRO374	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5-9.0 kg circa	
AZPRO375	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.0-4.5 kg circa	
IMBALLO SECONDARIO-logistica				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO134	Cartone	N° 2 pezzi	17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO201	Cartone	N° 4 pezzi	17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO374	Cartone	N° 2 pezzi	17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO375	Cartone	N° 4 pezzi	17-18 Kg	290X200X510 mm
IMBALLO TERZIARIO-pallet				
Tipo di pallet	EPAL			
Altezza	150 cm circa			
Peso lordo	650 Kg circa			
Numero strati	6			
Cartoni per strato	6			
Cartoni totali	36			
ALTRE NOTE TECNICHE				
<p>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.</p>				
    				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	3 di 8



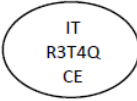

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET

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 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 AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	4 di 8

<p align="center">TRADE NAME</p>	<p align="center">COOKED HAM HIGH QUALITY LA QUERCIA</p> 
<p align="center">SALES DESCRIPTION</p>	<p align="center">HIGH QUALITY COOKED HAM</p>
<p align="center">PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p align="center">GLUTEN FREE DAIRY FREE</p>
<p align="center">ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p align="center">Pork leg from CE countries</p>
<p align="center">PRODUCTION SITE</p>	<p align="center">Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA Via L. Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> <div align="center" data-bbox="970 1509 1107 1608">  </div>
<p align="center">INGREDIENTS</p>	<p>Leg of pork, "Presal® protect salt iodized (salt iodized of potassium 0.007%), sucrose, natural flavouring. Antioxidant: E301; Preservatives: E 250.</p> 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	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	785 kJ /187 kcal
Fat (Of which Saturates)	11 g 3.8 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0 g 0 g
Protein	22 g
Salt	1.5 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 AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	6 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L x P)	
AZPRO134	2032220	P.COTTO AQ LA QUERCIA		
AZPRO201	2033070	P. COTTO AQ LA QUERCIA A ½		
AZPRO374	2036690	P. COTTO AQ LA QUERCIA BOTTE		
AZPRO375	2036700	P. COTTO AQ LA QUERCIA A ½ BOTTE		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT	
AZPRO134	Alu bags	About 0.06 Kg	8.5-9.0 Kg	
AZPRO201	Alu bags	About 0.04 Kg	4.0-4.5 Kg	
AZPRO374	Alu bags	About 0.06 Kg	8.5-9.0 Kg	
AZPRO375	Alu bags	About 0.04 Kg	4.0-4.5 Kg	
SECONDARY BAG				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO134	Cardboard boxes	2 pieces	About 17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO201	Cardboard boxes	4 pieces	About 17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO374	Cardboard boxes	2 pieces	About 17-18 Kg	290X200X510 mm
AZPRO375	Cardboard boxes	4 pieces	About 17-18 Kg	290X200X510 mm
TERTIARY PACKAGING				
Type of pallet	EPAL			
Height	About 150 cm			
Gross weight	About 650 kg			
Number of layers	6			
Cardboard boxes per layer	6			
Total cardboard boxes	36			
OTHER TECHNICAL INFORMATION				
<p>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.</p>				
    				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	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
P.COTTO AQ LA QUERCIA	STPRO092	RAQ	Rev.7 1.08.2021	8 di 8