

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO ALLEGRO
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTI	Coscia di suino (85%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi naturali, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	1 di 8

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

Energia	509 kJ / 121 kcal
Grassi totali	5.2 g
Di cui Ac. Grassi saturi	2.1 g
Carboidrati	3.6 g
Di cui Zuccheri	1.1 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°C e +4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO016	2030440	P. COTTO ALLEGRO A ½	
AZPRO137	2779733	P.COTTO ALLEGRO	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRO016	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.0-4.5 Kg circa
AZPRO137	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.0-8.5 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO016	Cartone	N°4 Pezzi	17 Kg circa	290x200x510mm
AZPRO137	Cartone	N°2 Pezzi	17 Kg circa	290x200x510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	640 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 e UNI EN ISO 22000:2005 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 ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</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 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 ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO ALLEGRO
SALES DESCRIPTION	COOKED HAM with added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRLY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTS	Pork leg (85%), Water, Starch, Salt, Natural flavourings, Dextrose. Gelling agent: E407a; Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	5 di 8

NUTRITIONAL FACTS
Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	509 kJ / 121 kcal
Fat (Of which Saturates)	5.2 g 2.1 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	3.6 g 1.1 g
Protein	15 g
Salt	2.0 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli</i> (CFU/g)	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia</i> (CFU/g)	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci</i> (CFU/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> in 25g	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITION 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 ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	MISURE
AZPRO016	2030440	P. COTTO ALLEGRO A ½	
AZPRO137	2779733	P.COTTO ALLEGRO	

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	WEIGHT OF PRIMARY PACKAGING	WEIGHT MEDIA
AZPRO016	Alu bags	About 0.04 Kg	4-4.5 Kg
AZPRO137	Alu bags	About 0.06 Kg	8-8.5 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO016	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 Kg	290x200x510mm
AZPRO137	Cardboard boxes	2 pieces	About 17 Kg	290x200x510mm

TERTIARY PACKAGING

Pallet Type	EPAL
Height	About 150 cm
Gross Weight	About 640 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 and UNI EN 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	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 ALLEGRO	STPRO099	RAQ	Rev. 3 01.12.2020	8 di 8