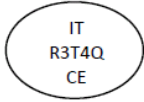


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' ALLE ERBE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE	
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia intera di suino di produzione CE	
PRODUTTORE STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.la Verona . Confezionato nello stabilimento di vedi bollo CE :	 
INGREDIENTI	Coscia intera di suino, Sale , Destrosio . Aromi , Aromi naturali , Spezie, Piante aromatiche. Antiossidante : E301 . Conservanti : E250.	
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	La materia prima, ottenuta a partire dalle carni rifilate e disossate che hanno per base ossea il femore, viene salata con procedimento multi aghi e successivamente zangolata a temperatura che varia tra 4° e 5° C. Finita la fase di salatura, la coscia viene cosparsa con le erbe, messa in stampi ed inserita in forno a vapore per la cottura. Il prodotto cotto viene messo in cella di riposo dove rimane per 48 ore per il raffreddamento. Successivamente viene tolto dallo stampo e si procede allo spargimento delle erbe sulla superficie esterna del prodotto, che è quindi confezionato e pastorizzato. Lo stoccaggio avviene in cella con una temperatura compresa tra i 0 e i 4° C.	

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	1 di 8

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	758 kJ/ 181.5 kcal
Grassi	10.3 g
Di cui saturi	3.73 g
Carboidrati	0.49 g
Di cui zuccheri	0.36 g
Proteine	21.7 g
Sale	1.43 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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Consistenza soda con fetta compatta e morbida. Il profumo, il sapore dolce così come il colore rosato, sono caratteristici del prodotto. Si distingue un aroma tipico delle erbe aromatiche.

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

DATA DI CONFEZIONAMENTO	Giorno/ Mese/ Anno
CONDIZIONI D'IMPIEGO	Da vendersi a peso previo frazionamento
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

LOTTO

Altre modalità di indicazione	Il nostro lotto è formato da un numero di riferimento interno progressivo che viene formulato al momento della produzione del prodotto stesso
Indicazione sul DDT / Fattura	Applicabile

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
AZPRO130	2032130	P.COTTO AQ ALLE ERBE A 1/2
AZPRO121	2030550	P.COTTO AQ ALLE ERBE

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Busta alluminata
Peso unitario/ pezzo	0,06 g circa

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 2 pezzi/ N° 4 pezzi a metà (o su richiesta 2 pezzi)*
Peso complessivo	kg 15 circa/ (kg 7,5 circa)*

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	160 cm circa / (140 cm circa)*
Peso lordo	Kg 730 circa / (kg 428 circa)*
Numero strati	7 / (6)*
Cartoni per strato	6 / (8)*
Cartoni totali	42 / (48)*

TRASPORTO

Temperatura del prodotto al ricevimento	Compresa tra 0 e +4° C
---	------------------------

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, ISO 22000:2005 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.

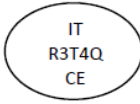
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Elenco allergeni Rif . Allegato 2 bis Direttiva 2000/13/CE modifica Direttiva 2007/68/CE)

<u>INGREDIENTE</u>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATIO N</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 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 ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' ALLE ERBE	
TRADE DESCRIPTION	HIGH QUALITY COOKED HAM WITH HERBS	
PRODUCT CHARACTERISTICS	PRODUCT FREE OF GLUTEN, MILK PROTEIN AND ADDED PHOSPHATES	
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Leg of pork from EC countries	
MANUFACTURER/ MANUFACTURING AND PACKAGING FACILITY	Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.Illa Verona .	 Packaged in CE stamp of approval : 
INGREDIENTS	Leg of pork, salt , dextrose, flavourings , natural flavourings, species, aromatic plants. Antioxidant: E301; Preservatives: E 250 .	
PRODUCTION TECHNOLOGY	The raw material is obtained from trimmed and deboned meat available around the thighbone. It is salted with a multi-needle injector, then it is churned at a temperature between 4° and 5° C. The pork legs are then seasoned with aromatic herbs, put into moulds and cooked in a steam oven. The cooked product is put into a resting cell where it is let cool for 48 hours. The product is then taken out of the moulds, seasoned again with herbs, packaged and pasteurized. It is stored in a cell at a temperature between 0 and 4° C.	

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	5 di 8

NUTRITION DECLARATION (average values per 100 g of product)

Energy	758 kJ/ 181.5 kcal
Fats	10.3 g
Saturated Fats	3.73 g
Carbohydrates	0.49 g
Sugars	0.36 g
Proteins (N x 6.25)	21.7 g
Salt	1.43 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

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The slices of the product are firm and soft. The typical characteristics of the product are its pleasant smell, sweet taste and its pinkish colour.

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

PACKAGING DATE	Day/month/year
CONDITIONS OF USE	Sold by weight prior fractionation
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0° C and + 4°C

LOT

Other references	At the beginning of the production the lot is given our progressive reference number.
------------------	---

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	6 di 8

References on delivery note / invoice

Applicable

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT
AZPRO130	2032130	P.COTTO AQ ALLE ERBE A 1/2
AZPRO121	2030550	P.COTTO AQ ALLE ERBE

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Alu bags
Unit prices/ piece	About 0,06 g

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	2 piece/ 4 pieces of half product (or 2 pieces)*
Total weight	15 kg / (7,5 kg)*

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	160 cm circa / (140 cm circa)*
Gross weight	Kg 730 circa / (kg 428 circa)*
Number of layers	7 / (6)*
Cardboard boxes per layer	6 / (8)*
Total cardboard boxes	42 / (48)*

TRANSPORT

Temperature of incoming product	Temperature between 0 e +4° C
---------------------------------	-------------------------------

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, 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 AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	7 di 8

DECLARATION OF ALLERGENS

(List of allergens according to Annex 2 bis, Directive 2000/13/CE as amended by Directive 2007/68/EC)

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 ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	8 di 8

Déscription:	Jambon cuit aux herbes Haute Qualité
Dénomination de vente	Jambon cuit Haute Qualité
Caractéristiques du produit:	Produit sans polyphosphates, sans gluten, sans produit laitiers
Caractéristiques matière première	Cuisse entière de porc de provenance CE
Fabriquant: établissement de production et de conditionnement	Fabriqué en Italie par Salumificio F.lli Coati srl Via Monti Lessini 36 Marano di V.Ila Verona et conditionné dans l'usine via Leonardo Da Vinci,5 Arbizzano di Negrar IT 2044 / L CE IT R3T4Q CE
Ingrédients	Cuisse de porc, sel, dextrose, arômes, arômes naturels, épices, plantes aromatiques. Antioxydant: E301, Conservateurs: E250.
Técnologie de production:	La matière première, obtenue à partir de viandes refilees et désossées longeant l'os du fémur, est saumurée par l'utilisation de multi-aiguilles et en suite barattée à une température entre 4° et 5° C. Après le saumurage la cuisse est parsemée de fines herbes, mise en moule et au four à vapeur pour le cuisson. Le produit cuit est mis après en salle réfrigérée où il est refroidi pendant 48 heures. Une fois sorti du moule le jambon est aromatisé avec d'herbes mises sur la surface extérieure et enfin conditionné et pasteurisé. Le stockage se fait en salle réfrigérée avec une température comprise entre 0 et 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	9 di 8

Caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles
(Valeurs moyennes pour 100 g de produit)

énergie	758 kJ/ 181.5 kcal
Gras	10.3 g
Graisses saturées	3.73 g
Hydrates de carbone	0.49 g
Sucres	0.36 g
Protéines	21.7 g
Sel	1.43 g

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia Coli	<10
Clostridium sulfito-réducteur	<10
Staphylocoques coagulase positif	<50
Salmonella spp.	ABSENT
Listeria monocytogenes	ABSENT

Caractéristiques sensorielles

Consistance ferme avec tranche compacte et moelleuse.
 Parfum, goût doux et couleur rose caractéristiques du produit.
 On perçoit la note typique des herbes aromatiques.

DLC – Conditions de conservation – Shelf Life

Date de conditionnement	Jour/Mois/An
Date de production	120 jours avec température entre 0 et 4° C
Durée limite de conservation	Jour/Mois/An
Shelf Life	non applicable

LOT

Autres modalités de indication	Notre lot est formé par un nombre de référence interne progressif qui est attribué au moment de la production du jambon.
Indication sur le BL / Facture	Applicable

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	10 di 8

CODES		
Code Interne	Code EAN	Typ de produit
AZPRO130	2032130	Jb.Cuit HQ aux herbes 1/2
AZPRO121	2030550	Jb.Cuit HQ aux herbes
CONDITIONNEMENT		
Emballage primaire		
Typ d'emballage	Sachet aluminium	
Poids unitaire / pc	0,06 g env	
Emballage secondaire		
Typ d'emballage	Carton	
Pièces par emballage secondaire	n°2 pièces / N°4 demi-pièces or (2 pièces)*	
Poids complexif	15 kg / (7,5 kg)*	
Emballage tertiaire		
Typ de palette	EPAL	
Hauteur	160 cm circa / (140 cm circa)*	
Poids Brut	Kg 730 circa / (kg 428 circa)*	
Numéro de couches	7 / (6)*	
Cartons par couche	6 / (8)*	
Total colis	42 / (48)*	
TRANSPORT		
Température du produit à la réception	Entre 0 et +4° C	
AUTRES NOTES TECHNIQUES		
Le Système de Gestion de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire du Salumificio F.lli Coati est certifié et conforme selon la norme UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 et les Standard internationaux IFS et GSFS (BRC). La Société agit dans le respect des normes Italiennes et Européennes, sous le régime de l'autocontrôle et en conformité avec les principes du système HACCP. Les matières premières, les produits finis et les conditions hygiéniques de l'environnement des lieux de travail sont constamment monitorés avec analyses chimiques et microbiologiques effectuées par laboratoires qualifiés accrédités ACCREDIA.		

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	11 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Elenco allergeni Rif . Allegato 2 bis Direttiva 2000/13/CE modifica Direttiva 2007/68/CE)

<u>INGREDIENTE</u>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</i>
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.		x	NO
Crustacés et produits à base de crustacés.		x	NO
Oeufs et produits à base d'oeufs.		x	NO
Poissons et produits à base de poissons.		x	NO
Arachides et produits à base d'arachides.		x	NO
Soja et produits à base de soja.		x	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).		x	NO
Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		x	NO
Céleri et produits à base de céleri.		x	NO
Moutarde et produits à base de moutarde.		x	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		x	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2		x	NO
Lupin et produits à base de lupin.		x	NO
Mollusques et produits à base de mollusques		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ ALLE ERBE	STPRO003	RAQ Coati Federica	Rev. 4 18/05/2015	12 di 8