

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO CASTELLO	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	PROSCIUTTO COTTO contiene proteine del latte e acqua aggiunta	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI e SENZA GLUTINE	
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Noci o scamoni di suino di produzione CE	
PRODUTTORE STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	Prodotto in Italia da Salumificio F.Ili Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.Illa Verona .	 
INGREDIENTI	Carne suina (65%), Acqua, Sale, Proteine del latte , Amido di patata, Aromi, Aromi naturali. Gelificante: E407, Correttore di acidità: E331, E 262. Antiossidante: E 316. Conservanti: E 250	
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 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 quindi al confezionamento del prodotto con successivo trattamento di pastorizzazione. 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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	1 di 8

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

Valore energetico	389.67 kJ/ 93 kcal
Carboidrati	1.14 g
Ceneri	3.68 g
Grassi	3.34 g
Proteine	14.57 g
Contenuto in H₂O	77.33 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, l' aroma delicato così come il colore rosato, sono caratteristici del prodotto.

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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	2 di 8

CODICI		
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
AZPRO001	2030370	P.COTTO CASTELLO
AZPRO002	2030380	P.COTTO CASTELLO A 1/2
AZPRO013	2030390	P.COTTO CASTELLO (ANONIMO)
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 pezzo (NB: per prodotto a metà N°4 pezzi)	
Peso complessivo	kg 15 circa	
IMBALLO TERZIARIO		
Tipo di pallet	EPAL	
Altezza	160 cm circa	
Peso lordo	Kg 730 circa	
Numero strati	7	
Cartoni per strato	6	
Cartoni totali	42	
TRASPORTO		
Temperatura del prodotto al ricevimento	Compresa tra 0 e +4° C	
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 9001:2008, 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.</p>		

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<i>INGREDIENTE</i>	<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		
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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO CASTELLO
TRADE DESCRIPTION	COOKED HAM contains milk protein and added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	PRODUCT FREE OF GLUTEN AND ADDED PHOSPHATES
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Rump of pork with rind from EEC countries
MANUFACTURER/ MANUFACTURING AND PACKAGING FACILITY	<p>Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.Ila Verona .</p> <p>Packaged in CE stamp of approval :</p>  
INGREDIENTS	Pork meat (65%), salt , milk protein, potato starch , flavourings , natural flavourings. Gelling agent: E407; acidity corrector : E331, E262. antioxidant: E316; 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 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, 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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	5 di 8

CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES / NUTRITION FACTS

(average values per 100 g of product)

Energy value	389.67 kJ/ 93 kcal
Carbohydrates	1.14 g
Ash	3.68 g
Fats	3.34 g
Proteins (N x 6.25)	14.57 g
H2O content	77.33 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.
References on delivery note / invoice	Applicable

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	6 di 8

CODES		
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT
AZPRO001	2030370	P.COTTO CASTELLO
AZPRO002	2030380	P.COTTO CASTELLO A 1/2
AZPRO013	2030390	P.COTTO CASTELLO (ANONIMO)
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/ Remark: 4 pieces of half product	
Total weight	About 15 kg	
TERTIARY PACKAGING		
Type of pallet	EPAL	
Height	About 160 cm	
Gross weight	About 730 kg	
Number of layers	7	
Cardboard boxes per layer	6	
Total cardboard boxes	42	
TRANSPORT		
Temperature of incoming product	Temperature between 0 e +4° C	
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 9001:2008, ISO 9001:2008, 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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	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		
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 CASTELLO	STPRO013	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	8 di 8