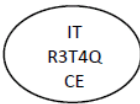


|                                    |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>   | <p><b>PROSCIUTTO COTTO</b><br/><b>GOLD</b></p>                                                              |
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>    | PROSCIUTTO COTTO contiene PROTEINE DEL LATTE E ACQUA AGGIUNTA                                                                                                                                 |
| <b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>    | <p><b>SENZA GLUTINE</b><br/><b>SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI</b></p>                                                                                                                             |
| <b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b> | Fesetta o scamone con cotenna di suino di produzione CE                                                                                                                                       |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>  | <p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p>       |
| <b>INGREDIENTI</b>                 | <p>Carne di suino (75%), Acqua, Amido di patata, Proteine del LATTE, Sale, Aromi.<br/>Gelificanti: E407; Correttori di acidità: E331 , E262;<br/>Antiossidanti: E316. Conservanti: E 250.</p> |

| Prodotto     | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione             | Pagina |
|--------------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| P.COTTO GOLD | <b>STPRO010</b>       | RAQ            | Rev. 10<br>25.07.2016 | 1 di 8 |

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

|                                                         |                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Energia</b>                                          | 533 kJ / 127 kcal |
| <b>Grassi totali</b><br><b>Di cui Ac. Grassi saturi</b> | 5.7 g<br>0.5 g    |
| <b>Carboidrati</b><br><b>Di cui Zuccheri</b>            | 3.0 g<br><0.5 g   |
| <b>Proteine</b>                                         | 16 g              |
| <b>Sale</b>                                             | 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> (ufc/25g )            | ASSENTI |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/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<br>(per prodotto intero/metà)<br>60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C<br>(per prodotto in quarti) |

| <b>Prodotto</b> | <b>Codice scheda tecnica</b> | <b>Verificato da:</b> | <b>Emissione</b>      | <b>Pagina</b> |
|-----------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| P.COTTO GOLD    | <b>STPRO010</b>              | RAQ                   | Rev. 10<br>25.07.2016 | 2 di 8        |

**CODICI**

| CODICE INTERNO | CODICE EAN | TIPO DI PRODOTTO           | MISURE (h X LX P) |
|----------------|------------|----------------------------|-------------------|
| AZPRO003       | 2433981    | P.COTTO GOLD [a]           |                   |
| AZPRO170       | 2789009    | P.COTTO GOLD ½ [b]         |                   |
| AZPRO004       | 2030350    | P.COTTO GOLD ½ ANONIMO [b] |                   |
| AZPRO008       | 2030360    | P.COTTO S/P(ANONIMO) [a]   |                   |
| AZPRO069       | 2031370    | P.COTTO GOLD 1/ 4 [c]      |                   |

**CONFEZIONAMENTO**
**IMBALLO PRIMARIO**

|                      |                                            |
|----------------------|--------------------------------------------|
| Tipo di imballo      | Busta alluminata [a,b]/Cryovac film [c]    |
| Peso unitario/ pezzo | 0.06 Kg circa/0.04 kg circa/0.013 kg circa |
| Peso medio           | 7.0-7.5 kg [a]/3.5-3.8 kg[b]/1.8 kg[c]     |

**IMBALLO SECONDARIO**

|                              |                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| Tipo di imballo              | Cartone                                     |
| Pezzi per imballo secondario | N° 2 pezzi [a]/N° 4 pezzi [b]/N°8 pezzi [c] |
| Peso complessivo             | kg 15-16 circa                              |
| Dimensioni imballo           | 290x200x510 mm                              |

**IMBALLO TERZIARIO**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Tipo di pallet     | EPAL         |
| Altezza            | 150 cm circa |
| Peso lordo         | Kg 580 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, 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 GOLD | <b>STPRO010</b>       | RAQ            | Rev. 10<br>25.07.2016 | 3 di 8 |

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

| <b><i>INGREDIENTE</i></b>                                                                                                                                 | <b><i>PRESENTE</i></b> | <b><i>ASSENTE</i></b> | <b><i>CROSS<br/>CONTAMINATION</i></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                      |                       |                                       |
| 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 <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> |
|-----------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| P.COTTO GOLD    | <b>STPRO010</b>              | RAQ                   | Rev. 10<br>25.07.2016 | 4 di 8        |

# PROSCIUTTO COTTO

## GOLD

**TRADE NAME**



**SALES DESCRIPTION**

COOKED HAM contains MILK PROTEIN and ADDED WATER

**PRODUCT CHARACTERISTICS**

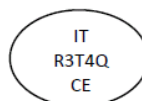
**GLUTEN FREE**  
**NO ADDED PHOSFATES**

**ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Pork Rump with rind from CE countries

**PRODUCTION SITE**

Manufactured by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36  
Marano di Valpolicella, Verona



**INGREDIENTS**

Pork meat (75% ) , Water , Potato starch, MILK proteins , Salt, Flavourings.  
Gelling agent: E407;  
Acidity regulator: E331 , E262 ; Antioxidant: E316.  
Preservative: E 250 .

| Prodotto     | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione             | Pagina |
|--------------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| P.COTTO GOLD | <b>STPRO010</b>       | RAQ            | Rev. 10<br>25.07.2016 | 5 di 8 |

**NUTRITION FACTS**
**Reg CE n.1169/2011**

(average values per 100 g of product )

|                                                  |                   |
|--------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Energy</b>                                    | 533 kJ / 127 kcal |
| <b>Fat</b><br><b>(Of which Saturates)</b>        | 5.7 g<br>0.5 g    |
| <b>Carbohydrates</b><br><b>(Of which Sugars)</b> | 3.0 g<br><0.5 g   |
| <b>Protein</b>                                   | 16 g              |
| <b>Salt</b>                                      | 2.0 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/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<br>and + 4°C<br>(for whole product/half product)<br>60 days at a temperature between 0° C and<br>+ 4°C<br>(for quarter product) |

| <b>Prodotto</b> | <b>Codice scheda tecnica</b> | <b>Verificato da:</b> | <b>Emissione</b>      | <b>Pagina</b> |
|-----------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| P.COTTO GOLD    | <b>STPRO010</b>              | RAQ                   | Rev. 10<br>25.07.2016 | 6 di 8        |

**CODES**

| MANUFACTURER CODE | EAN CODE | PRODUCT                    | SIZE (h X LX P) |
|-------------------|----------|----------------------------|-----------------|
| AZPRO003          | 2433981  | P.COTTO GOLD [a]           |                 |
| AZPRO170          | 2789009  | P.COTTO GOLD ½ [b]         |                 |
| AZPRO004          | 2030350  | P.COTTO GOLD ½ ANONIMO [b] |                 |
| AZPRO008          | 2030360  | P.COTTO S/P(ANONIMO) [a]   |                 |
| AZPRO069          | 2031370  | P.COTTO GOLD 1/ 4 [c]      |                 |

**PACKAGING**
**PRIMARY PACKAGING**

|                    |                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Type of packaging  | Alu bags [a,b]/Cryovac film [c]                      |
| Unit prices/ piece | About 0.06 kg[a]/ About 0.04 kg [b]/About 0.013kg[c] |
| Weigh media        | 7.0-7.5 kg [a]/3.5-3.8 kg[b]/1.8 kg[c]               |

**SECONDARY BAG**

|                                |                                                 |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Type of packaging              | Cardboard boxes                                 |
| Pieces per secondary packaging | N° 2 pieces [a]/ N° 4 pieces[b]/N° 8 pieces [c] |
| Total weight                   | About 15-16 kg                                  |
| Box size                       | 290x200x510 mm                                  |

**TERTIARY PACKAGING**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Type of pallet            | EPAL         |
| Height                    | About 150 cm |
| Gross weight              | About 580 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, 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 GOLD | <b>STPRO010</b>       | RAQ            | Rev. 10<br>25.07.2016 | 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 <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 GOLD | <b>STPRO010</b>       | RAQ            | Rev. 10<br>25.07.2016 | 8 di 8 |