

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO TOAST
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO contiene proteine del latte e acqua aggiunta
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO SENZA GLUTINE
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Carne 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.Illa Verona . Confezionato nello stabilimento di vedi bollo CE :  
INGREDIENTI	Carne suina (85%), Acqua, Sale, Proteine del latte , Amido di patata , Aromi . Gelificante:E407 , Correttore di acidità: E331 . Stabilizzante : E450, E451 . Antiossidante: E316. Conservanti:E250 .
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	La materia prima, ottenuta a partire dalle carni rifilate e disossate, viene salata con procedimento multi aghi e successivamente zangolata a temperatura che varia tra 4° e 5° C. Finita la fase di salatura, la carne viene messa in un budello ed inserita in forno a vapore per la cottura. Solo per il prodotto tranciato a metà segue la 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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	1 di 8

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

Energia	437 kJ/ 104 kcal
Grassi	4.38 g
Di cui saturi	1.64 g
Carboidrati	2.22 g
Di cui zuccheri	0.35 g
Proteine	14 g
Sale	2.17g

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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
AZPRO129	2032120	P.COTTO TOAST 11*11 2 KG
AZPRO095	2031740	P.COTTO TOAST 11*11

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Film alimentare
Peso unitario/ pezzo	0,04 g circa/ 0.02 g circa

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 4 pezzi (4 kg) / N° 8 pezzi (2kg)
Peso complessivo	kg 16 circa

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	110 cm circa
Peso lordo	600 kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

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.Ili 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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	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		
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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	4 di 8

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO TOAST
TRADE DESCRIPTION	COOKED HAM contains milk protein and added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	PRODUCT FREE OF GLUTEN
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	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.lla Verona . Packaged in CE stamp of approval :  
INGREDIENTS	Pork meat (85%), water, salt , <u>milk</u> protein, potato starch, flavourings. Gelling agents: E407; Acidity corrector: E331; Stabilizing agent: E450, E451; Antioxidant: E316; Preservatives: E250 .
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. After the salting stage, meat is put in a synthetic gut in a steam oven to be cooked. Only for half product is planned the pasteurization. Finally the product is stored in a cell at a temperature between 0 and 4° C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	5 di 8

NUTRITION DECLARATION (average values per 100 g of product)

Energy	437 kJ/ 104 kcal
Fats	4.38 g
Saturated Fats	1.64 g
Carbohydrates	2.22 g
Sugars	0.35 g
Protein (N x 6.25)	14 g
Salt	2.17g

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> (CFU/25g)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (CFU/g)	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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	6 di 8

References on delivery note / invoice

Applicable

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT
AZPRO129	2032120	P.COTTO TOAST 11*11 2 KG
AZPRO095	2031740	P.COTTO TOAST 11*11

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Bags made of food film
Unit prices/ piece	About 0,01 g

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	4 pieces (4 kg)/ 8 pieces (2 kg)
Total weight	About 16 kg

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 110 cm
Gross weight	About 600 kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 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 TOAST	STPRO031	RAQ Coati Federica	Rev. 3 13/12/2014	8 di 8