

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITA'
I LOVE COTTO



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Coscia intera di suino di origine CE

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di
Valpolicella, Verona



INGREDIENTI

Coscia intera di suino, "PreSal® sale iodato protetto (sale, iodato di
potassio 0.007%)", Saccarosio, Aromi.
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	1 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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

Energia	785 kJ /187 kcal
Grassi totali	11 g
Di cui Ac. Grassi saturi	3.8 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	22 g
Sale	1.5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

Escherichia Coli (ufc/g)	<10
Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g)	<10
Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)	<50
Salmonella spp (in 25g)	ASSENTE
Listeria monocytogenes (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 e 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	2 di 12

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h x L x P)
AZPRO021	2032940	P.COTTO AQ I LOVE COTTO A ½	
AZPRO151	2982729	P.COTTO AQ I LOVE COTTO	
AZPRO185	2387931	P.COTTO AQ I LOVE COTTO AN	
AZPRO237	2033640	P.COTTO AQ I LOVE COTTO A ½ AN	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO021	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.0-4.5 Kg
AZPRO151	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5-9.0 Kg
AZPRO185	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5-9.0 Kg
AZPRO237	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.0-4.5 Kg

IMBALLO SECONDARIO-PALLET

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO021	Cartone	N° 4 pezzi	17-18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO151	Cartone	N° 2 pezzi	17-18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO185	Cartone	N° 2 pezzi	17-18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO237	Cartone	N° 4 pezzi	17-18 Kg circa	290X200X510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	730 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 9001:2015, ISO 22000:2018 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 I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	3 di 12

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 AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	4 di 12

TRADE NAME	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' I LOVE COTTO 
SALES DESCRIPTION	HIGH QUALITY COOKED HAM
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona. 
INGREDIENTS	Pork leg, "Presal® protect salt iodized (salt iodized of potassium 0.007%), sucrose, flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E250. 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	5 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

NUTRITION FACTS

Reg CE 1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	785 kJ /187 kcal
Fat (Of which Saturates)	11 g 3.8 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0 g 0 g
Protein	22 g
Salt	1.5 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 (in 25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes (in 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 and + 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	6 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h x L x P)
AZPRO021	2032940	P. COTTO AQ I LOVE COTTO A ½	
AZPRO151	2982729	P.COTTO AQ I LOVE COTTO	
AZPRO185	2387931	P.COTTO AQ I LOVE COTTO AN	
AZPRO237	2033640	P.COTTO AQ I LOVE COTTO A ½ AN	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO021	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.0-4.5 Kg
AZPRO151	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5-9.0 Kg
AZPRO185	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5-9.0 Kg
AZPRO237	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.0-4.5 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO021	Cardboard boxes	4 pieces	About 17-18 kg	290X200X510mm
AZPRO151	Cardboard boxes	2 pieces	About 17-18 kg	290X200X510mm
AZPRO185	Cardboard boxes	2 pieces	About 17-18 kg	290X200X510mm
AZPRO237	Cardboard boxes	4 pieces	About 17-18 kg	290X200X510mm

TERTIARY PACKAGING

Pallet Type	EPAL
Height	About 160 cm
Gross Weight	About 730 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 22000:2018 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 AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	7 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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 AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	8 di 12

NOMBRE COMERCIAL	JAMON COCIDO I LOVE COTTO 				
NOMBRE DE VENTA	JAMÓN COCIDO				
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS SIN GLUTEN SINS LÁCTEOS				
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	Carne de cerdo de UE				
PLANTA DE FABRICACIÓN	Prodotto per Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona 				
INGREDIENTES	Jamón, sal yodada, sacarosa, aromas. Antioxidante: E301; Conservador: E250. 				
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina	
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	9 di 12	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS por 100g:
(Reg. ce n. 1169/2011)

Valor energético	785 kJ /187 kcal
Grasas total de las cuales saturadas	11 g 3.8 g
Hidratos de carbono De los cuales azúcares	0 g 0 g
Proteínas	22 g
Sal	1.5 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<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 (in 25g)</i>	NO
<i>Listeria monocytogenes (in 25g)</i>	NO

CADUCIDAD-ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE USO	-
FECHA DE CADUCIDAD	Dia/mes/año
ALMACENAMIENTO	120 dias en temperatura entre 0°C y +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	10 di 12

CODIGOS

CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES
AZPRO021	2032940	P. COTTO AQ I LOVE COTTO A ½	
AZPRO151	2982729	P.COTTO AQ I LOVE COTTO	
AZPRO185	2387931	P.COTTO AQ I LOVE COTTO AN	
AZPRO237	2033640	P.COTTO AQ I LOVE COTTO A ½ AN	

EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PESO EMBALAJE	PESO MEDIO
AZPRO021	Sobre de aluminio	0,04 Kg	4.0-4.5 Kg
AZPRO151	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8.5-9.0 Kg
AZPRO185	Sobre de aluminio	0,06 Kg	8.5-9.0 Kg
AZPRO237	Sobre de aluminio	0,04 Kg	4.0-4.5 Kg

EMBALAJE SECONDARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO	DIMENSIONES DE LA CAJA
AZPRO021	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17-18 Kg	290X200X510mm
AZPRO151	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17-18 Kg	290X200X510mm
AZPRO185	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17-18 Kg	290X200X510mm
AZPRO237	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17-18 Kg	290X200X510mm

EMBALAJE TERCIARIO

Tipo de paleta	EPAL
Altura de la paleta	Aproximadamente 150 cm
Peso bruto	Aproximadamente 730 kg
Niveles	6
Cajas por capa	6
Cajas por paleta	36

OTRAS NOTAS TECNICAS

Il Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de los alimentos de Salumificio Fratelli Coati está certificado y cumple con los requisitos de la norma UNI EN ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2018 y las normas técnicas internacionales IFS y GSF (BRC). La compañía opera en conformidad con la reglamentación nacional y europeo, en el régimen de control de sí mismo y de acuerdo con los principios de HACCP. Las materias primas, productos terminados y las condiciones higiénicas de los lugares de trabajo son constantemente monitoreados por análisis químicos y microbiológicos realizados por laboratorios externos cualificados ACCREDIA.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	11 di 12

ALÉRGENOS

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

INGREDIENTES	PRESENCIA	AUSENCIA	CROSS CONTAMINATION
Cereales con gluten y sus derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, etc.)		X	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO
Huevo y productos a base de huevo		X	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia) y productos derivados.		X	NO
Apio y sus derivados		X	NO
Mostaza y sus derivados		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Anhídrido sulforoso y sulfitos en concentración superior a 10mg/kg		X	NO
Altramuz y productos a base de altramuz		X	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ I LOVE COTTO	STPRO141	RAQ	Rev. 6 02.03.2021	12 di 12