

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PORCHETTA AFFUMICATA		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	PORCHETTA AFFUMICATA contiene proteine del latte e acqua aggiunta		
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI e SENZA GLUTINE		
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Middles 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.Ila Verona .		
INGREDIENTI	Carne suino (85%) , Acqua , Sale, Proteine del latte , Amido di patata , Aromi , Aromi naturali , Aromatizzanti di affumicatura . Gelificante: E407; Correttore di acidità : E331 ; Antiossidante: E316. Conservanti: E 250 .		
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	La materia prima, viene salata con procedimento multi aghi e successivamente zangolata per 48 ore a temperatura che varia tra 4° e 5° C. Finita la fase di salatura, il prodotto viene cotto a vapore. Segue l'affumicatura e il raffreddamento in cella refrigerata per 24 ore. Si procede quindi al confezionamento del prodotto.		

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	1 di 8

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

Energia	Kj 1046 kcal 252.5
Grassi	20.95 g
Di cui saturi	8.28 g
Carboidrati	1.26 g
Di cui zuccheri	0.25 g
Proteine	14.67 g
Sale	2.05 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, 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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	2 di 8

CODICI		
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
AZPOR001	2030870	PORCHETTA 1/2 SV (A)
AZPOR002	2030880	PORCHETTA ¼ SV (B)
AZPOR005	2031820	PORCHETTA INTERA (C)
AZPOR006	2031830	PORCHETTA 1/3 SV (D)
AZPOR007	2032260	PORCHETTA A ½ 2 PEZZI (E)
CONFEZIONAMENTO		
IMBALLO PRIMARIO		
Tipo di imballo	Busta alimentare trasparente	
Peso unitario/ pezzo	0.04 g circa	
IMBALLO SECONDARIO		
Tipo di imballo	Cartone	
Pezzi per imballo secondario	3 (A) / 4 (D) / 5 (B) / 2 (C ed E)	
Peso complessivo	kg 12 circa (A) , kg 10 circa (B e D) , kg 16 circa (C) , kg 8 circa (E)	
IMBALLO TERZIARIO		
Tipo di pallet	EPAL	
Altezza	160 cm circa (A,B,C,D) / 140 cm circa (E)	
Peso lordo	Kg 550 circa (A) , 460 kg circa (B e D) , 713 kg circa (C) , 428 kg circa (E)	
Numero strati	7 (A,B,C,D) /6 (E)	
Cartoni per strato	6 (A,B,C,D) /8 (E)	
Cartoni totali	42 (A,B,C,D) / 48 (E)	
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.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.</p>		



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	4 di 8

TRADE NAME	SMOKED PORCHETTA
TRADE DESCRIPTION	COOKED AND SMOKED PORCHETTA contains milk protein and added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	PRODUCT FREE OF GLUTEN AND ADDED PHOSPHATES
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork middle from EC countries
MANUFACTURER/ MANUFACTURING AND PACKAGING FACILITY	<p>Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.lla Verona .</p> <p align="center">Packaged in CE stamp of approval :</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 20px;">   </div>
INGREDIENTS	Pork middle(85%), Water, Salt, Milk protein, Potato starch, Flavourings, Natural flavourings, Smoking flavouring, Gelling agent: E407, Acidity corrector: E331; Antioxidant: E316; Preservatives: E 250 .
PRODUCTION TECHNOLOGY	The raw material, after being salted with a multi-needle injector, is churned at a temperature between 4° and 5° C. The product is cooked in a steam oven and smoked. The cooked product is put into a resting cell where it is let cool and finally it's packaged.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	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	Kj 1046 kcal 252.5
Fats	20.95 g
Saturated Fats	8.28 g
Carbohydrates	1.26 g
Sugars	0.25 g
Protein (N x 6.25)	14.67 g
Salt	2.05 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<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

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 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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	6 di 8

CODES		
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT
AZPOR001	2030870	PORCHETTA 1/2 SV (A)
AZPOR002	2030880	PORCHETTA ¼ SV (B)
AZPOR005	2031820	PORCHETTA INTERA (C)
AZPOR006	2031830	PORCHETTA 1/3 SV (D)
AZPOR007	2032260	PORCHETTA ½ 4 PIECES (E)
PACKAGING		
PRIMARY PACKAGING		
Type of packaging	ALU BAGS/FOOD FILM ENVELOPE NEUTRAL	
Unit prices/ piece	About 0.04 g	
SECONDARY BAG		
Type of packaging	Cardboard boxes	
Pieces per secondary packaging	3 (A) / 4 (D) / 5 (B) / 2 (C and E)	
Total weight	about kg 12 (A) , about kg 10 (B e D) , about kg 16 (C) , about 8 kg (E)	
TERTIARY PACKAGING		
Type of pallet	EPAL	
Height	About 160 cm (A,B,C,D) / about 140 cm (E)	
Gross weight	Kg 550 (A) , 460 kg (B e D) , 713 kg (C) , about 428 kg (E)	
Number of layers	7 (A,B,C,D) /6 (E)	
Cardboard boxes per layer	6 (A,B,C,D) /8 (E)	
Total cardboard boxes	42 (A,B,C,D) /48 (E)	
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 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</p>		

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ Coati Federica	Rev. 8 13/12/2014	8 di 8