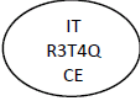


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SALSICCIA PICCANTE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALSICCIA PICCANTE
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO SENZA GLUTINE
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Carne di suino di provenienza CE
PRODUTTORE STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di V.lla, Verona . nello stabilimento di vedi bollo CE : 
INGREDIENTI	Carne di suino , sale , aromi naturali, spezie, destrosio, saccarosio, aromatizzante di affumicatura. Antiossidante: E301; Conservanti: E250 , E252.
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	La carne di suino scelta viene tritata in varie misure di grana , impastata , insaccata in budello e per 24 ore viene tenuta a temperatura di +4°C . Successivamente il prodotto ottenuto viene posto in una sala di asciugamento dove rimane per circa 5 giorni . Passati questi 5 giorni il prodotto viene messo a stagionare.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	1 di 8

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

Energia	1652 kJ/ 398 kcal
Grassi	32,6 g
Di cui saturi	12,9 g
Carboidrati	0,93 g
Di cui zuccheri	0.7 g
Proteine	25,3 g
Sale	4,52 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<50
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/g)	ASSENTI

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il sapore gradevole e il colore al taglio rosso e bianco sono caratteristici del prodotto. Sapore piccante.

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

DATA DI CONFEZIONAMENTO	Giorno/ Mese/ Anno
INDICAZIONI D'USO	Budello non edibile
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 4 e 8°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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
AZCOM027	2031030	SALSICCIA PICCANTE DIRITTA
AZCOM045	2031340	SALSICCIA PICCANTE TRANCIO
AZCOM056	2032900	SALSICCIA TRANCIO X2

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	BUSTA FILM ALIMENTARE NEUTRO
Peso unitario/ pezzo	0,02 kg circa

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 12 conf da 2 pezzi / N° 40 pezzi prodotto trancio gr 300 circa
Peso complessivo	kg 14.4 /kg 12 circa

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	160 cm circa
Peso lordo	Kg 645 circa/kg 545 circa
Numero strati	7/7
Cartoni per strato	6/6
Cartoni totali	42/42

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.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.

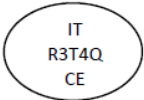
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Elenco allergeni Rif . Reg. 1169/2011)

<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	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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	4 di 8

TRADE NAME	SALSICCIA PICCANTE
TRADE DESCRIPTION	SALSICCIA PICCANTE
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 in CE stamp of approval: 
INGREDIENTS	Pork meat, salt , natural flavourings , spices, dextrose, sucrose, smoking flavourings. Antioxidant: E301; Preservatives: E 250, E 252 .
PRODUCTION TECHNOLOGY	The pork is minced more or less finely, mixed, made into sausages and kept at +4°C for 24 hours. Then the sausages are stored in a drying room where they stay for about 5 days. After 5 days the sausages are let dry.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	5 di 8

CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES / NUTRITION FACTS

(average values per 100 g of product)

Energy	1652 kJ/ 398 kcal
Fats	32,6 g
Saturated fats	12,9 g
Carbohydrates	0,93 g
Sugars	0.7 g
Proteins	25,3 g
Salt	4,52 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<500
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Salmonella spp (CFU/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/g)</i>	ABSENT

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The typical characteristics of the product are its good taste and its red and white colour when it is cut.

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

PACKAGING DATE	Day/month/year
DIRECTION FOR USE	Gut non edible
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 4 and 8°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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT
AZCOM027	2031030	SALSICCIA PICCANTE DIRITTA
AZCOM045	2031340	SALSICCIA PICCANTE TRANCIO
AZCOM056	2032900	SALSICCIA TRANCIO X2

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	BAGS MADE FROM FOOD FILM
Unit prices/ piece	About 0,02 kg

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	12 packaging (2 pieces each) / 40 pieces of half products (about 300 g each)
Total weight	About 14.4 kg /about 12 kg

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 160 cm
Gross weight	About 645 kg/ about 545 kg
Number of layers	7/7
Cardboard boxes per layer	6/6
Total cardboard boxes	42/42

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 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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	7 di 8

DECLARATION OF ALLERGENS

(List of allergens according to Reg.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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	8 di 8

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SALCHICHON PICANTE
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	SALCHICHON PICANTE
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	PRODUCTO SIN GLUTEN
CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA	Carne de cerdo de UE
INGREDIENTES	Carne de cerdo , sal , aromas naturales, especias, dextrosa, sacarosa, aroma de humo. Antioxidante: E301; Conservante: E 250 , E252.
TECNOLOGIA DE PRODUCCION	La carne de cerdo se pica de diversas medidas de grano, amasa, embutido en tripa y se mantiene durante 24 horas a una temperatura de + 4 ° C. A continuación, el producto obtenido se coloca en una sala de secado donde permanece durante aproximadamente 5 días. A continuación, el producto es madurado.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	9 di 8

VALOR NUTRICIONAL MEDIO PARA 100GR

Energía	1492 kJ/ 356.5 kcal
Grasas totales	27.75 g
De las cuales saturadas	11.4 g
Hidratos de carbono	0.88 g
De los cuales azúcares	0.35 g
Proteínas (N x 6.25)	26.5 g
Sal	4 g

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<50
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/g)	ASSENTI

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El agradable sabor y color a cortar rojo y blanco son característicos del producto.

SHELF-LIFE

FECHA DE ENVASADO	Dia/mes/año
FECHA DE PRODUCCION	Destripar no comestible
CADUCIDAD	Dia/mes/año
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	120 dias a temperatura de entre 4° C y 8°C grados

LOT

Otras formas para mostrar	Nuestra lote está formado por un número de secuencia de referencia interna que se da en el momento de la producción del propio producto
Indicacion en la factura	Applicable

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	10 di 8

CODIGOS

CODIGO INTERNO DEL PRODUCTOR	EAN UNIDAD	PRODUCTO
AZCOM027	2031030	SALSICCIA PICCANTE DIRITTA
AZCOM045	2031340	SALSICCIA PICCANTE TRANCIO

ACONDICIONAMIENTO
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO

Tipo paquete	Sobre en películas para productos alimenticios
--------------	--

ACONDICIONAMIENTO SECONDARIO

Tipo paquete	Caja
Unidades por caja	12 unidades de 2 piezas// 40 unidad de cortar 300g
Peso neto	Acerca de 14.4 kg // acerca de 12 kg

ACONDICIONAMIENTO TERCARIO

Tipo de pallet	EPAL
Medidas del pallet(alto)	Acerca de 160 cm
Peso bruto	Acerca de 645 kg// acerca de 545 kg
Bases por pallet	7/7
Cajas por base	6/6
Cajas por pallet	42/42

TRANSPORTE

Temperatura del producto a la recepción	temperatura de entre 0° C y + 7°C grados
---	--

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: 2005 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 acreditados.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	11 di 8

ALÉRGENOS (Reg.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
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		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
SALSICCIA PICCANTE	STCOM070	RAQ Coati Federica	Rev. 6 20/05/2015	12 di 8