

SALAME UNGHERESE



**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SALAME UNGHERESE AFFUMICATO

CARATTERISTICHE PRODOTTO

**SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE**

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Carne di suino di origine CE

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

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



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali,
aroma di affumicatura.

Antiossidanti: E301; Conservanti: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	1 di 8

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

Energia	1571 kJ/ 374 kcal
Grassi totali	31 g
Di cui Ac. Grassi saturi	8 g
Carboidrati	0.7 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	23 g
Sale	3.6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>pH</i>	5.1-5.3
<i>aW</i>	≤0.92
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	Involucro non edibile
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	150 giorni a T compresa fra 0 e +4°C per prodotto confezionato sottovuoto. Conservare a T compresa fra +4°C e +8°C per prodotto sfuso.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (d*I)
AZCOM036	2031240	SALAME UNGHERESE A ½ SV AN	100*450 mm
AZCOM039	2031270	SALAME UNGHERESE INTERO SV AN	100*450 mm
AZCOM060	2032430	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO AN	100*450 mm
AZCOM107	2545558	SALAME UNGHERESE A ½ SV COATI	100*450 mm
AZCOM110	2923851	SALAME UNGHERESE INTERO SV COATI	100*450 mm
AZCOM119	2336585	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO COATI	100*450 mm

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZCOM036	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.5 Kg circa
AZCOM039	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	3 Kg circa
AZCOM060	-	-	3 Kg circa
AZCOM107	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.5 Kg circa
AZCOM110	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	3 Kg circa
AZCOM119	-	-	3 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZCOM036	Cartone	N°5 pezzi	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM039	Cartone	N°2 pezzi	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM060	Cartone	N°2 pezzi	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM107	Cartone	N°5 pezzi	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM110	Cartone	N°2 pezzi	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM119	Cartone	N°2 pezzi	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	130 cm circa
Peso lordo	280-320 Kg circa
Numero strati	7
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	42

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
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. (UE) n.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
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	4 di 8

SALAME UNGHERESE

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

SALAME UNGHERESE SMOKED

PRODUCT CHARACTERISTICS

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork meat from CE

PRODUCTION SITE

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



INGREDIENTS

Pork meat, salt, dextrose, sucrose, spices, natural flavourings,
smoke flavouring.

Antioxidant: E301; Preservative: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1571 kJ/ 374 kcal
Fat (Of which Saturates)	31 g 8 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.7 g <0.5 g
Protein	23 g
Salt	3.6 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>pH</i>	5.1-5.3
<i>aW</i>	≤0.92
<i>Salmonella spp (CFU/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/25g)</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDICTION OF USE	non edible casing
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	150 days at a temperature between 0°C and +4°C for packaged product. Store between +4° C and + 8°C for the unpackaged product

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (d*I)
AZCOM036	2031240	SALAME UNGHERESE A ½ SV AN	100*450 mm
AZCOM039	2031270	SALAME UNGHERESE INTERO SV AN	100*450 mm
AZCOM060	2032430	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO AN	100*450 mm
AZCOM107	2545558	SALAME UNGHERESE A ½ SV COATI	100*450 mm
AZCOM110	2923851	SALAME UNGHERESE INTERO SV COATI	100*450 mm
AZCOM119	2336585	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO COATI	100*450 mm

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZCOM036	Alimentary Film	0.02 Kg	1.5 Kg
AZCOM039	Alimentary Film	0.02 Kg	3 Kg
AZCOM060	-	-	3 Kg
AZCOM107	Alimentary Film	0.02 Kg	1.5 Kg
AZCOM110	Alimentary Film	0.02 Kg	3 Kg
AZCOM119	-	-	3 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZCOM036	Cardboard boxes	N°5	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM039	Cardboard boxes	N°2	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM060	Cardboard boxes	N°2	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM107	Cardboard boxes	N°5	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM110	Cardboard boxes	N°2	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM119	Cardboard boxes	N°2	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	130 cm
Gross weight	280-320 Kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	42

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
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	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 ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	8 di 8

SALAME UNGHERESE



NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE DE VENTA

SALAME UNGHERESE

**CARACTERÍSTICAS DEL
PRODUCTO**

**SIN GLUTEN
SINS LÁCTEOS**

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Carne de cerdo de UE

PLANTA DE FABRICACIÓN

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



INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, dextrosa, sacarosa, especias, aromas naturales, aroma de humo. Antioxidante: E301; Conservadores: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	9 di 8

INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS por 100g:

(Reg. ce n. 1169/2011)

Valor energético	1571 kJ/ 374 kcal
Grasas total de las cuales saturadas	31 g 8 g
Hidratos de carbono De los cuales azúcares	0.7 g <0.5 g
Proteínas	23 g
Sal	3.6 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>pH</i>	5.1-5.3
<i>aW</i>	≤0.92
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	NO
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	NO

CADUCIDAD-ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE USO	Envoltura no comestible
FECHA DE CADUCIDAD	Dia/mes/año
ALMACENAMIENTO	150 días en temperatura entre 0°C y +4°C (producto empaçado) Almacenar a temperatura entre + 4 ° C y + 8 ° C para el producto no empaçado

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	10 di 8

CODIGOS

CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES
AZCOM036	2031240	SALAME UNGHERESE A ½ SV AN	100*450 mm
AZCOM039	2031270	SALAME UNGHERESE INTERO SV AN	100*450 mm
AZCOM060	2032430	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO AN	100*450 mm
AZCOM107	2545558	SALAME UNGHERESE A ½ SV COATI	100*450 mm
AZCOM110	2923851	SALAME UNGHERESE INTERO SV COATI	100*450 mm
AZCOM119	2336585	SALAME UNGHERESE INTERO SFUSO COATI	100*450 mm

EMBALAJE
EMBALAJE PRIMARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PESO	PESO MEDIO
AZCOM036	Películas plasticas	0,02 Kg	1.5 Kg
AZCOM039	Películas plasticas	0,02 Kg	3 Kg
AZCOM060	-		3 Kg
AZCOM107	Películas plasticas	0,02 Kg	1.5 Kg
AZCOM110	Películas plasticas	0,02 Kg	3 Kg
AZCOM119	-		3 Kg

EMBALAJE SECONDARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO	DIMENSIONES CAJA
AZCOM036	Caja	5 unidades	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM039	Caja	2 unidades	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM060	Caja	2 unidades	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM107	Caja	5 unidades	7.5-7.6 Kg	260x160x530 mm
AZCOM110	Caja	2 unidades	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm
AZCOM119	Caja	2 unidades	6.0-6.2 Kg	260x160x530 mm

EMBALAJE TERCIARIO

Tipo de paleta	EPAL
Altura de la paleta	Aproximadamente 130 cm
Peso bruto	Aproximadamente 280 kg [a] / 320 Kg [b]
Niveles	7
Cajas por capa	6
Cajas por paleta	42

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.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	11 di 8

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
SALAME UNGHERESE	STCOM067	RAQ	Rev. 9 02.02.2017	12 di 8