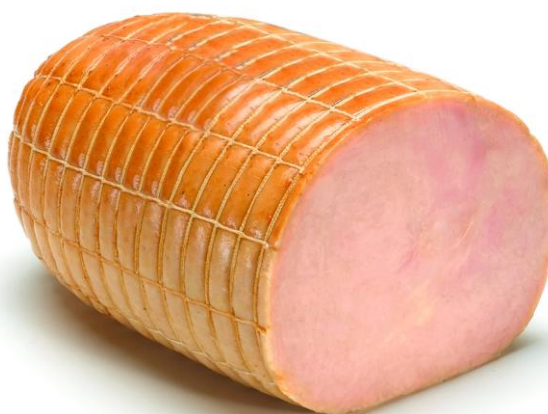


**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

TACCHINO ARROSTO

"GASTRONOMIA"



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ARROSTO DI TACCHINO COTTO AL FORNO
contiene acqua aggiunta

CARATTERISTICHE PRODOTTO

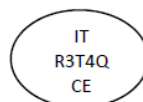
SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Carne avicola di tacchino di origine CE / Extra CE

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

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



INGREDIENTI

Carne di tacchino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Destrosio, Aromi
naturali. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	1 di 12

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

Energia	420 kJ /100 kcal
Grassi totali	2.3 g
Di cui Ac. Grassi saturi	0.8 g
Carboidrati	2.9 g
Di cui Zuccheri	2.5 g
Proteine	17 g
Sale	2.2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> 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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	2 di 12

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (lunghezza/diametro)
AZCOM024	2031440	TACCHINO ARROSTO ½ AN	
AZCOM103	2488312	TACCHINO ARROSTO A ½ COATI	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZCOM024	Busta Alimentare Trasparente	0.02 Kg	2.8 Kg
AZCOM103	Busta Alimentare Trasparente	0.02 Kg	2.8 Kg

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZCOM024	Cartone	N°3 pezzi	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm
AZCOM103	Cartone	N°3 pezzi	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm

IMBALLO TERZIARIO

CODICE INTERNO	TIPO di PALLET	PESO LORDO	ALTEZZA	NUMERO STRATI	CARTONI PER STRATO	CARTONI TOTALI
AZCOM024	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	42
AZCOM103	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	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 9001:2015, 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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	3 di 12

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

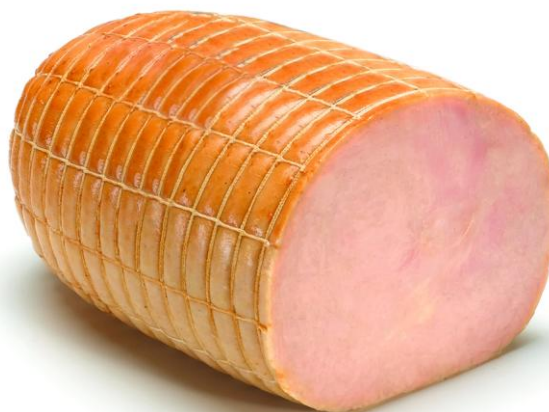
(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	4 di 12

TRADE NAME

ROASTED TURKEY



SALES DESCRIPTION

ROASTED TURKEY with added water

PRODUCT CHARACTERISTICS

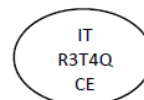
GLUTEN FREE
DAIRY FREE

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Turkey meat from CE / Extra CE

PRODUCTION SITE

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



INGREDIENTS

Turkey (75%), Water, Starch, Salt, Dextrose, Natural flavourings.
Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	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	420 kJ /100 kcal
Fat	2.3 g
(Of which Saturates)	0.8 g
Carbohydrates	2.9 g
(Of which Sugars)	2.5 g
Protein	17 g
Salt	2.2 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<10
<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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	6 di 12



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

FICHA TÉCNICA

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (l*d)
AZCOM024	2031440	TACCHINO ARROSTO ½ AN	
AZCOM103	2488312	TACCHINO ARROSTO A ½ COATI	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZCOM024	Alimentary bag	0.02 Kg	2.8 Kg
AZCOM103	Alimentary bag	0.02 Kg	2.8 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZCOM024	Cardboard box	N°3	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm
AZCOM103	Cardboard box	N°3	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm

TERTIARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	PALLET	WEIGHT	HEIGHT	BOX/LAYER	LAYER	TOT BOX
AZCOM024	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	42
AZCOM103	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	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 9001:2015, 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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	7 di 12

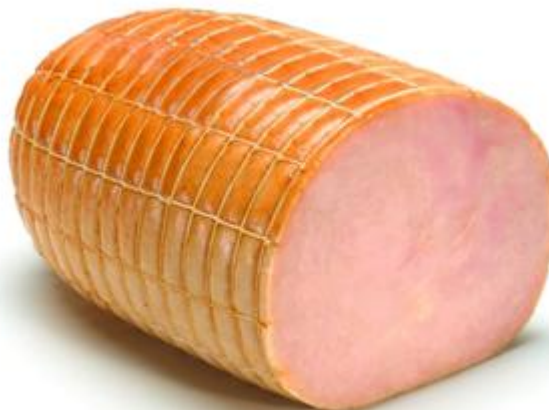
DECLARATION OF ALLERGENS

(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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	8 di 12

PECHUGA DE PAVO ASADA



NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE DE VENTA

PECHUGA DE PAVO AL HORNO contiene agua
añadida

**CARACTERÍSTICAS DEL
PRODUCTO**

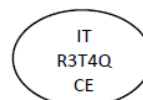
SIN GLUTEN
SINS LÁCTEOS

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Pechuga de Pavo de CE / Extra CE

PLANTA DE FABRICACIÓN

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



INGREDIENTES

Carne de pavo (75%), agua, almidón, sal, dextrosa, aromas.
Antioxidante: E301; Conservador: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	9 di 12

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

Valor energético	420 kJ /100 kcal
Grasas total	2.3 g
de las cuales saturadas	0.8 g
Hidratos de carbono	2.9 g
De los cuales azúcares	2.5 g
Proteínas	17 g
Sal	2.2 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp</i> in 25g	NO
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	10 di 12

CODIGOS

CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES
AZCOM024	2031440	TACCHINO ARROSTO ½ AN	
AZCOM103	2488312	TACCHINO ARROSTO A ½ COATI	

EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PESO EMBALAJE	PESO MEDIO
AZCOM024	Sobre en películas plasticas	0.02 Kg	2.8 Kg
AZCOM103	Sobre en películas plasticas	0.02 Kg	2.8 Kg

EMBALAJE SECONDARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PIECES	PESO EMBALAJE	DIMENSIONES
AZCOM024	Caja	N°3	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm
AZCOM103	Caja	N°3	8.3-8.7 Kg	260X160X540 mm

EMBALAJE TERCIARIO

CODIGO	TIPO	PESO BRUTO	ALTURA	NIVELES	CAJA/NIVELES	CAJA/PALETA
AZCOM024	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	42
AZCOM103	EPAL	380 Kg	140 cm	7	6	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: 2015, 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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	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 sulfuroso 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
TACCHINO ARROSTO "GASTRONOMIA"	STCOM060	RAQ	Rev. 10 26.06.2019	12 di 12