




<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' IMPERATORE</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p>SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Coscia intera di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia intera di suino, "PreSal® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)", Saccarosio, Aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.</p> 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	1 di 8

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. (Per prodotto in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in film plastico)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (hxLxP)
AZPRO096	2524103	P.COTTO AQ IMPERATORE COATI	
AZPRO179	2755627	P.COTTO AQ IMPERATORE A ½ COATI	
AZPRO248	2966237	P.COTTO AQ IMPERATORE A ½ CRYOVAC COATI	
AZPRO341	2036050	P.COTTO AQ IMPERATORE COATI STAMPO M.	
AZPRO363	2036450	P. COTTO AQ IMPERATORE BOTTE INT AN	
AZPRO364	2036460	P. COTTO AQ IMPERATORE BOTTE 1/2 AN	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO096	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9 Kg circa
AZPRO179	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO248	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO341	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9.0-9.2 Kg circa
AZPRO363	Busta alluminata	0.06 Kg circa	9.0-9.2 Kg circa
AZPRO364	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO096	Cartone	N°2 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO179	Cartone	N°4 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO248	Cartone	N°4 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO341	Cartone	N°2 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO363	Cartone	N°2 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO364	Cartone	N°4 pezzi	18 Kg circa	290X200X510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	670 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 22000:2005 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
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	3 di 8

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 IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' IMPERATORE</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>HIGH QUALITY COOKED HAM</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork leg from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona.</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork leg, "Presal® protect salt iodized (salt, iodized of potassium 0.007%), sucrose, natural flavouring. Antioxidant: E301; Preservative: E 250.</p> 

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	5 di 8

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 (product in alu bag) 60 days at a temperature between 0° C and +4°C (product in plastic alimentary film)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h x L x P)	
AZPRO096	2524103	P.COTTO AQ IMPERATORE COATI		
AZPRO179	2755627	P.COTTO AQ IMPERATORE A ½ COATI		
AZPRO248	2966237	P.COTTO AQ IMPERATORE A ½ CRYOVAC COATI		
AZPRO341	2036050	P.COTTO AQ IMPERATORE COATI STAMPO M.		
AZPRO363	2036450	P. COTTO AQ IMPERATORE BOTTE INT AN		
AZPRO364	2036460	P. COTTO AQ IMPERATORE BOTTE 1/2 AN		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT	
AZPRO096	Alu bag	About 0.06 Kg	About 9 Kg	
AZPRO179	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg	
AZPRO248	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 4.5 Kg	
AZPRO341	Alu bag	About 0.06 Kg	About 9.0-9.2 Kg	
AZPRO363	Alu bag	About 0.06 Kg	About 9.0-9.2 Kg	
AZPRO364	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO096	Cardboard boxes	2 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO179	Cardboard boxes	4 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO248	Cardboard boxes	4 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO341	Cardboard boxes	2 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO363	Cardboard boxes	2 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
AZPRO364	Cardboard boxes	4 pieces	About 18 kg	290X200X510mm
TERTIARY PACKAGING				
Pallet Type	EPAL			
Height	About 150 cm			
Gross Weight	About 670 kg			
Number of layers	6			
Cardboard boxes per layer	6			
Total cardboard boxes	36			
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 9001:2015, 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</p>				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	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
P.COTTO AQ IMPERATORE	STPRO002	RAQ	Rev. 8 03.12.2020	8 di 8