

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p align="center">PROSCIUTTO COTTO GOLD</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO contiene PROTEINE DEL LATTE E ACQUA AGGIUNTA</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p align="center">SENZA GLUTINE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Fesetta o scamone con cotenna di suino di produzione CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto da Salumificio F.Ili Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Carne di suino (75%), Acqua, Amido di patata, Proteine del LATTE, Sale, Aromi. Gelificanti: E407; Correttori di acidità: E331 , E262; Antiossidanti: E316. Conservanti: E 250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	1 di 8

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

Energia	533 kJ / 127 kcal
Grassi totali Di cui Ac. Grassi saturi	5.7 g 0.5 g
Carboidrati Di cui Zuccheri	3.0 g <0.5 g
Proteine	16 g
Sale	2.0 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/25g)	ASSENTI

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 intero/metà) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in quarti)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X LX P)
AZPRO003	2433981	PROSCIUTTO COTTO GOLD [a]	
AZPRO170	2789009	PROSCIUTTO COTTO GOLD ½ [b]	
AZPRO004	2030350	PROSCIUTTO COTTO GOLD ½ ANONIMO [b]	
AZPRO008	2030360	PROSCIUTTO COTTO S/P (ANONIMO) [a]	
AZPRO069	2031370	PROSCIUTTO COTTO GOLD ¼ [c]	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Busta alluminata [a,b]/Cryovac film [c]
Peso unitario/ pezzo	0.06 Kg circa/0.04 kg circa/0.013 kg circa
Peso medio	7.0-7.5 kg [a]/3.5-3.8 kg[b]/1.8 kg[c]

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 2 pezzi [a]/N° 4 pezzi [b]/N°8 pezzi [c]
Peso complessivo	kg 15-16 circa
Dimensioni imballo	290x200x510 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	Kg 580 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 9001:2008, 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
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	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		
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 GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	4 di 8

PROSCIUTTO COTTO

GOLD

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

COOKED HAM contains MILK PROTEIN and ADDED WATER

PRODUCT CHARACTERISTICS

**GLUTEN FREE
NO ADDED PHOSFATES**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork Rump with rind from CE countries

PRODUCTION SITE

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



INGREDIENTS

Pork meat (75%) , Water , Potato starch, MILK proteins , Salt, Flavourings.
Gelling agent: E407;
Acidity regulator: E331 , E262 ; Antioxidant: E316.
Preservative: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	533 kJ / 127 kcal
Fat (Of which Saturates)	5.7 g 0.5 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	3.0 g < 0.5 g
Protein	16 g
Salt	2.0 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 (CFU/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/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 (for whole product/half product) 60 days at a temperature between 0° C and + 4°C (for quarter product)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	6 di 8

CODES			
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X LX P)
AZPRO003	2433981	P.COTTO GOLD [a]	
AZPRO170	2789009	P.COTTO GOLD ½ [b]	
AZPRO004	2030350	P.COTTO GOLD ½ ANONIMO [b]	
AZPRO008	2030360	P.COTTO S/P(ANONIMO) [a]	
AZPRO069	2031370	P.COTTO GOLD 1/ 4 [c]	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Alu bags [a,b]/Cryovac film [c]
Unit prices/ piece	About 0.06 kg[a]/ About 0.04 kg [b]/About 0.013kg[c]
Weigh media	7.0-7.5 kg [a]/3.5-3.8 kg[b]/1.8 kg[c]

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	N° 2 pieces [a]/ N° 4 pieces[b]/N° 8 pieces [c]
Total weight	About 15-16 kg
Box size	290x200x510 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 580 kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

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
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	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 GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	8 di 8

JAMON COCIDO GOLD



NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE DE VENTA

JAMON COCIDO contiene proteínas de la leche

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

**SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS
SIN GLUTEN**

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Carne de cerdo de UE

PLANTA DE FABRICACIÓN

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



INGREDIENTES

carne de cerdo (75%), agua, almidón de patata, proteína de la LECHE, sal, aromas. Gelificante: E407; Correctores de acidez: E331, E262; Antioxidante: E316; Conservador: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	9 di 8

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

Valor energético	533 kJ / 127 kcal
Grasas total de las cuales saturadas	5.7 g 0.5 g
Hidratos de carbono De los cuales azúcares	3.0 g < 0.5 g
Proteínas	16 g
Sal	2.0 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<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 (CFU/25g)</i>	NO
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/g)</i>	NO

CADUCIDAD-ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE USO	-
FECHA DE CADUCIDAD	Dia/mes/año
ALMACENAMIENTO	120 días en temperatura entre 0°C y + 4°C (productos en ALU bag) 60 días en temperatura entre 0°C y + 4°C (productos en cryovac)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	10 di 8

CODIGOS

CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES (hxlxp)
AZPRO003	2433981	PROSCIUTTO COTTO GOLD COATI [a]	
AZPRO170	2789009	PROSCIUTTO COTTO GOLD ½ COATI [b]	
AZPRO004	2030350	PROSCIUTTO COTTO GOLD ½ AN [b]	
AZPRO008	2030360	PROSCIUTTO COTTO S/P AN [a]	
AZPRO069	2031370	PROSCIUTTO COTTO GOLD ¼ [c]	
AZPRO003	2433981	PROSCIUTTO COTTO GOLD AN [a]	
AZPRO170	2789009	PROSCIUTTO COTTO GOLD ½ AN [b]	

EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO

Tipo de embalaje	Sobre de aluminio [a,b]/sobre en películas plasticas [c]
Peso	0,06 kg [a]/ 0,04 kg [b]/ 0,01 kg [c]
Peso medio	7 kg [a]/3.5 kg[b]/ 1.8 kg [c]

EMBALAJE SECONDARIO

Tipo de embalaje	Caja
Unidades por caja	2 unidades [a]/ 4 unidades [b]/ 8 unidades [c]
Peso neto	Aproximadamente 16 kg
Dimensiones de la caja	290X200X510 mm

EMBALAJE TERCIARIO

Tipo de paleta	EPAL
Altura de la paleta	Aproximadamente 150 cm
Peso bruto	Aproximadamente 580 kg
Niveles	6
Cajas por capa	6
Cajas por paleta	36

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
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	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		
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
P.COTTO GOLD	STPRO010	RAQ	Rev. 10 25.07.2016	12 di 8