

**DENOMINAZIONE  
COMMERCIALE**

## SPECK PREALPEN



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**SPECK SALATO STAGIONATO**

**CARATTERISTICHE PRODOTTO**

**SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE**  
**SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI**

**ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

Coscia di suino di origine CE

**STABILIMENTO DI  
PRODUZIONE**

Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati S.p.A.  
Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella VR

IT  
R3T4Q  
CE

**INGREDIENTI**

Coscia di suino, Sale, Destrosio, Spezie, Erbe aromatiche, Aromi.  
Aroma di affumicatura.  
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	1 di 8

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

<b>Energia</b>	958 kJ / 228 kcal
<b>Grassi totali</b> Di cui Ac. Grassi saturi	12 g 4.1 g
<b>Carboidrati</b> Di cui Zuccheri	<0.5 g <0.5 g
<b>Proteine</b>	30 g
<b>Sale</b>	3.9 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
(Valori di riferimento)

Escherichia Coli (ufc/g)	<10
Coliformi (ufc/g)	<100
Staphylococcus coagulasi positivo (ufc/g)	<500
Salmonella spp in 25g	ASSENTE
Listeria <i>monocytogenes</i> in 25g	ASSENTE

**TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE**

<b>CONDIZIONI D'IMPIEGO</b>	-
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Giorno/ Mese/ Anno
<b>SHELF-LIFE</b>	150 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	2 di 8

**CODICI**

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRE001	2030150	PREALPEN SPECK INTERO SFUSO	
AZPRE002	2030160	PREALPEN SPECK INTERO SV	
AZPRE003	2391155	PREALPEN SPECK A ½ SV	
AZPRE004	2235132	PREALPEN SPECK ¼ SV	
AZPRE005	2030190	SPECK A ½ SV AN	
AZPRE006	2030200	SPECK SFUSO INTERO	
AZPRE007	2030210	SPECK INTERO SV AN	
AZPRE019	2037800	SPECK ¼ SV AN	

**IMBALLO PRIMARIO**

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO
AZPRE001	-	-	4.5 Kg
AZPRE002	Film alimentare neutro	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRE003	Film alimentare neutro	0.04 Kg	2.3 Kg
AZPRE004	Film alimentare neutro	0.04 Kg	1.5-1.7 Kg
AZPRE005	Film alimentare neutro	0.04 Kg	2.3 Kg
AZPRE006	-	-	4.5 Kg
AZPRE007	Film alimentare neutro	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRE019	Film alimentare neutro	0.04 Kg	1.5-1.7 Kg

**IMBALLO SECONDARIO**

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRE001	Jumbo	N°80	370 Kg	790x610x1190 mm
AZPRE002	Cartone	N°2	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE003	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE004	Cartone	N°6	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE005	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE006	Jumbo	N°80	370 Kg	790x610x1190 mm
AZPRE007	Cartone	N°2	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE019	Cartone	N°6	9 Kg	300x210x400 mm

**IMBALLO TERZIARIO**

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm
Peso lordo	450 Kg
Numero strati	6
Cartoni per strato	8
Cartoni totali	48

**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, UNI EN ISO 22000:2018 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
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	3 di 8

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

<b><u>INGREDIENTE</u></b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>CROSS CONTAMINATION</b>
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, nocchie, 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 <sub>2</sub> .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
<b>SPECK PREALPEN</b>	<b>STPRE057</b>	RQ	Rev. 13 29.07.2021	4 di 8

**TRADE NAME**

## SPECK PREALPEN



**SALES DESCRIPTION**

**SPECK**

**PRODUCT CHARACTERISTICS**

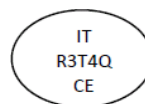
**GLUTEN FREE**  
**DAIRY FREE**  
**NO ADDED POLYPHOSPHATES**

**ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Pork leg from CE countries

**PRODUCTION SITE**

Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati S.p.A.  
Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella VR



**INGREDIENTS**

Pork leg , salt, dextrose, spices, herbs, flavourings , smoking flavouring.  
Antioxidant: E301. Preservatives: E 250, E 252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	5 di 8

**NUTRITIONAL FACTS**  
**Reg CE n.1169/2011**  
(average values per 100 g of product )

<b>Energy</b>	958 kJ / 228 kcal
<b>Fat</b> (Of which Saturates)	12 g 4.1 g
<b>Carbohydrates</b> (Of which Sugars)	<0.5 g <0.5 g
<b>Protein</b>	30 g
<b>Salt</b>	3.9 g

**MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**  
(Reference values)

Escherichia coli (CFU/g)	<10
Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)	<100
Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)	<500
Salmonella spp in 25g	ASSENTE
Listeria monocytogenes CFU/g	ASSENTE

**DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE**

CONDICTION OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	150 days at a temperature between 0° C and +4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	6 di 8

**CODES**

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (hXLP)
AZPRE001	2030150	PREALPEN SPECK INTERO SFUSO	
AZPRE002	2030160	PREALPEN SPECK INTERO SV	
AZPRE003	2391155	PREALPEN SPECK A ½ SV	
AZPRE004	2235132	PREALPEN SPECK ¼ SV	
AZPRE005	2030190	SPECK A ½ SV AN	
AZPRE006	2030200	SPECK SFUSO INTERO	
AZPRE007	2030210	SPECK INTERO SV AN	
AZPRE019	2037800	SPECK ¼ SV AN	

**PACKAGING**

**PRIMARY PACKAGING**

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRE001	-	-	4.5 Kg
AZPRE002	Food alimentary film	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRE003	Food alimentary film	0.04 Kg	2.3 Kg
AZPRE004	Food alimentary film	0.04 Kg	1.5-1.7 Kg
AZPRE005	Food alimentary film	0.04 Kg	2.3 Kg
AZPRE006	-	-	4.5 Kg
AZPRE007	Food alimentary film	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRE019	Food alimentary film	0.04 Kg	1.5-1.7 Kg

**SECONDARY BAG**

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRE001	Jumbo	N°80	370 Kg	790x610x1190 mm
AZPRE002	Cartone	N°2	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE003	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE004	Cartone	N°6	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE005	Cartone	N°4	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE006	Jumbo	N°80	370 Kg	790x610x1190 mm
AZPRE007	Cartone	N°2	9 Kg	300x210x400 mm
AZPRE019	Cartone	N°6	9 Kg	300x210x400 mm

**TERTIARY PACKAGING**

Type of pallet	EPAL
Height	150 cm
Gross weight	450 Kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	8
Total cardboard boxes	48

**ALTRE NOTE TECNICHE**

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001, ISO 22000 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
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	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 <sub>2</sub> .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SPECK PREALPEN	STPRE057	RQ	Rev. 13 29.07.2021	8 di 8