

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">PANCETTA AFFUMICATA</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PANCETTA TESA STAGIONATA AFFUMICATA</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</p>	<p>Pancetta di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Pancetta di suino, Sale, Destrosio, Spezie, Piante Aromatiche, Aromi Naturali, Aroma di affumicatura. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250, E252.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	1 di 8

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

Energia	1306 kJ /311 kcal
Grassi totali Di cui Ac. Grassi saturi	25 g 10 g
Carboidrati Di cui Zuccheri	0.6 g <0.5 g
Proteine	21 g
Sale	4.0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<500
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	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
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	2 di 8

CODICI						
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (hXLP)			
AZPAN003	2030690	PANCETTA T.AFFUMICATA INTERA SV AN	30*210*480			
AZPAN011	2030700	PANCETTA T.AFFUMICATA A ½ SV AN	30*210*240			
AZPAN021		PANCETTA T.AFFUMICATA INTERA SCOTENNATA	30*210*480			
AZPAN071	2909315	PANCETTA T.AFFUMICATA INTERA SV COATI	30*210*480			
AZPAN074	2773504	PANCETTA T.AFFUMICATA A ½ SV COATI	30*210*240			
AZPAN084	/	PANCETTA T.AFFUMICATA SFUSA	30*210*480			
IMBALLO PRIMARIO						
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO			
AZPAN003	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-4.0 Kg			
AZPAN011	Film alimentare neutro	0.02 Kg	1.2-1.8 Kg			
AZPAN021	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-4.0 Kg			
AZPAN071	Film alimentare neutro	0.02 Kg	3.5-4.0 Kg			
AZPAN074	Film alimentare neutro	0.02 Kg	1.2-1.8 Kg			
AZPAN084	/	/	3.5-4.0 Kg			
IMBALLO SECONDARIO						
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI per IMBALLO	PESO MEDIO	DIMENSIONI		
AZPAN003	Cartone	N° 4 pezzi	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN011	Cartone	N° 8 pezzi	12-13 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN021	Cartone	N° 4 pezzi	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN071	Cartone	N° 4 pezzi	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN074	Cartone	N° 8 pezzi	12-13 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN084	Jumbo	100-120 circa	350-380 Kg	790x610x1190 mm		
IMBALLO TERZIARIO						
CODICE INTERNO	TIPO PALLET	ALTEZZA	PESO LORDO	NUMERO STRATI	CARTONI/STRATO	TOT CARTONI
AZPAN003	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN011	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN021	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN071	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN074	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN084	EPAL	70 cm	380-400 Kg	1	1	1

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	3 di 8

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 22000:2018 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.


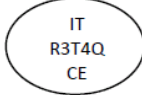


INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
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
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>SMOKED CURED BACON</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>SMOKED CURED BACON</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRY FREE</p>
<p>CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork belly from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork belly, Salt , Dextrose, Spices, Herbs, Naural Flavourings, Smoke flavouring.</p> <p>Antioxidant: E301; Preservative: E250, E252.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	5 di 8

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET****NUTRITION FACTS**

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1306 kJ /311 kcal
Fat (Of which Saturates)	25 g 10 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.6 g <0.5 g
Protein	21 g
Salt	4.0 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<500
<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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	6 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

CODES						
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT			SIZE (h x L X P)	
AZPAN003	2030690	PANCETTA T.AFFUMICATA INTERA SV AN			30*210*480	
AZPAN011	2030700	PANCETTA T.AFFUMICATA A ½ SV AN			30*210*240	
AZPAN021		PANCETTA T.AFFUMICATA SCOTTENATA			30*210*480	
AZPAN071	2909315	PANCETTA T.AFFUMICATA INTERA SV COATI			30*210*480	
AZPAN074	2773504	PANCETTA T.AFFUMICATA A ½ SV COATI			30*210*240	
AZPAN084	/	PANCETTA T.AFFUMICATA SFUSA			30*210*480	
PACKAGING						
PRIMARY PACKAGING						
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PACKAGING WEIGHT	PRODUCT WEIGHT			
AZPAN003	Alimentary Plastic Film	0.02 Kg	3.5-4.5 Kg			
AZPAN011	Alimentary Plastic Film	0.02 Kg	1.2-1.8 Kg			
AZPAN021	Alimentary Plastic Film	0.02 Kg	3.5-4.5 Kg			
AZPAN071	Alimentary Plastic Film	0.02 Kg	3.5-4.5 Kg			
AZPAN074	Alimentary Plastic Film	0.02 Kg	1.2-1.8 Kg			
AZPAN084	/	/	3.5-4.5 Kg			
SECONDARY BAG						
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES	BOX WEIGHT	BOX SIZE		
AZPAN003	Cartoon box	N°4	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN011	Cartoon box	N°8	12-13 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN021	Cartoon box	N°4	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN071	Cartoon box	N°8	13-14 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN074	Cartoon box	N°4	12-13 Kg	285x210x520 mm		
AZPAN084	Jumbo	100-120	350-380 Kg	790x610x1190 mm		
TERTIARY PACKAGING						
MANUFACTURER CODE	PALLET TYPE	HEIGHT	GROSS WEIGHT	LAYERS	BOX/LAYERS	TOTAL BOX
AZPAN003	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN011	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN021	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN071	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN074	EPAL	140 cm	500 Kg	6	6	36
AZPAN084	EPAL	70 cm	380-400 Kg	1	1	1

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	7 di 8

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 22000:2018 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



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
PANCETTA AFFUMICATA	STPAN049	RAQ	Rev. 17 02.09.2021	8 di 8