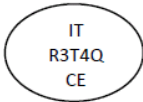


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MANZO STUFATO 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FESA DI BOVINO COTTA E AFFUMICATA contiene acqua aggiunta
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Fesa di bovino selezionata di origine CE / Extra CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTI	Fesa di bovino (77%) Acqua, Sale, Destrosio, Amidi, Aromi naturali, Aroma di affumicatura. Gelificanti: E407; Antiossidanti: E301; Conservanti: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	1 di 8

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

Energia	466 kJ / 111 kcal
Grassi totali	2.6 g
Di cui Ac. Grassi saturi	1.3 g
Carboidrati	4.9 g
Di cui Zuccheri	2.4 g
Proteine	17 g
Sale	2.5 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> (in 25g)	ASSENTI
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 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 busta alluminata 90 giorni a T compresa fra 0 e 4°C busta plastica alimentare

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h x L x ø)
AZMAN001	2030810	MANZO STUFATO A ½ SV AN	
AZMAN003	2031470	MANZO STUFATO INTERO	
AZMAN004	2590792	MANZOSTUFATO A ½ SV COATI	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZMAN001	Busta Plastica Alimentare	0.02 Kg	2.5-2.7 Kg
AZMAN003	Busta Alluminata	0.06 Kg	4.5-5 Kg
AZMAN004	Busta Plastica Alimentare	0.02 Kg	2.5-2.7 Kg

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZMAN001	Cartone	N°3	7.5-8 Kg	260X160X530 mm
AZMAN003	Cartone	N°2	8.5-9 Kg	260X160X530 mm
AZMAN004	Cartone	N°3	7.5-8 Kg	260X160X530 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	115 cm
Peso lordo	380 Kg
Numero strati	7
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	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 22000:2018 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
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<u>INGREDIENTE</u>	<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
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	4 di 8

TRADE NAME	STEW BEEF 
SALES DESCRIPTION	STEW BEEF WITH ADDED WATER
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Topside Beef from CE / Extra CE
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTS	Beef Meat (77%), Water, Salt, Dextrose, Starch, Natural flavourings, Smoke flavouring. Gelling agent: E407, Antioxidant: E301; Preservative: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	466 kJ / 111 kcal
Fat	2.6 g
(Of which Saturates)	1.3 g
Carbohydrates	4.9 g
(Of which Sugars)	2.4 g
Protein	17 g
Salt	2.5 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<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)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	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 packed in Plastic Bag 90 days at temperature between 0° and +4°C packed in Plastic Bag

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h x L x P)
AZMAN001	2030810	MANZO STUFATO A ½ SV AN	
AZMAN003	2031470	MANZO STUFATO INTERO	
AZMAN004	2590792	MANZOSTUFATO A ½ SV COATI	

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZMAN001	Plastic Bag	0.02 Kg	2.5-2.7 Kg
AZMAN003	Alu Bag	0.06 Kg	4.5-5 Kg
AZMAN004	Plastic Bag	0.02 Kg	2.5-2.7 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZMAN001	Cardboard box	N°3	7.5-8 Kg	260X160X530 mm
AZMAN003	Cardboard box	N°2	8.5-9 Kg	260X160X530 mm
AZMAN004	Cardboard box	N°3	7.5-8 Kg	260X160X530 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	115 cm
Gross weight	380 Kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	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, ISO22000:2018 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	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 ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MANZO STUFATO	STMAN062	RAQ	Rev. 5 03.09.2021	8 di 8