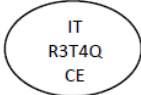


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO MISTERBAR 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTI	Coscia di suino (75%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi naturali, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	1 di 8

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

Energia	421 kJ / 100 kcal
Grassi totali	2.7 g
Di cui Ac. Grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	4.0 g
Di cui Zuccheri	0.7 g
Proteine	15 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> 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.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	2 di 8

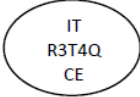
CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO		MISURE (h X L X P)
AZPRO141	2032350	P. COTTO MISTERBAR		130X170X160 mm
AZPRO182	2804943	P. COTTO MISTER BAR COATI		130X170X160 mm
AZPRO310	2035240	P. COTTO MISTER BAR LUNGO A 1/2		130X170X450 mm
AZPRO369	2036540	P. COTTO MISTER BAR LUNGO		130X17X850 mm
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO	
AZPRO141	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa	
AZPRO182	Busta alluminata	0.04 Kg circa	3.5-3.8 Kg circa	
AZPRO310	Film plastico	0.06 Kg circa	8.5 Kg circa	
AZPRO369	Film plastico	0.06 Kg circa	16.5 Kg circa	
IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO141	Cartone	N° 3 pezzi	10.5-11 Kg circa	285X210X510 mm
AZPRO182	Cartone	N° 3 pezzi	10.5-11 Kg circa	285X210X510 mm
AZPRO310	Cartone	N°2 pezzi	17 Kg circa	285X210X510 mm
AZPRO369	Jumbo	N°18 pezzi	300 Kg	800X600X1200 mm
IMBALLO TERZIARIO-PALLET				
Tipo di pallet	EPAL			
Altezza	150 cm circa		40 cm circa	
Peso lordo	405 Kg circa		300 Kg	
Numero strati	6		1	
Cartoni per strato	6		1	
Cartoni totali	36		1	
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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	4 di 8

TRADE NAME	COOKED HAM MISTERBAR 
SALES DESCRIPTION	COOKED HAM with added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTS	Pork leg (75%), Water, Starch, Salt, Natural flavourings, Dextrose. Gelling agent: E407a; Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	421 kJ / 100 kcal
Fat	2.7 g
(Of which Saturates)	1.8 g
Carbohydrates	4.0 g
(Of which Sugars)	0.7 g
Protein	15 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 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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO141	2032350	P.COTTO MISTERBAR	200X190X90 mm
AZPRO182	2804943	P. COTTO MISTER BAR COATI	200X190X90 mm
AZPRO310	2035240	P. COTTO MISTER BAR LUNGO A 1/2	130X140X450 mm
AZPRO369	2036540	P. COTTO MISTER BAR LUNGO	130X140X850 mm

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO141	Alu bags	0.04 Kg	About 3.0-3.8 Kg
AZPRO182	Alu bags	0.04 Kg	About 3.0-3.8 Kg
AZPRO310	Plastic bags	0.06 Kg circa	8.5 Kg circa
AZPRO369	Plastic bags	0.06 Kg circa	16.5 Kg circa

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO141	Cardboard boxes	3 pieces	About 10.5-11 Kg	285X210X510 mm
AZPRO182	Cardboard boxes	3 pieces	About 10.5-11 Kg	285X210X510 mm
AZPRO310	Cardboard boxes	2 pieces	17 Kg circa	285X210X510 mm
AZPRO369	Jumbo	N°18 pezzi	300 Kg	800X600X1200 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL		
Height	About 150 cm	About 40 cm	
Gross weight	About 405 kg	About 300 Kg	
Number of layers	6	1	
Cardboard boxes per layer	6	1	
Total cardboard boxes	36	1	

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 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 MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	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
P.COTTO MISTERBAR	STPRO142	RAQ	Rev.9 02.08.2021	8 di 8