

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PANCETTA COPPATA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANCETTA COPPATA STAGIONATA
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA PROTEINE DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Pancetta e coppa di suino di origine CE
INGREDIENTI	Carne di suino, Sale, Destrosio, Spezie, Aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	1 di 8

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Reg CE n.1169/2011

(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1418 kJ/ 342 kcal
Grassi	42 g
Di cui Ac. Grassi Saturi	17 g
Carboidrati	<0.5 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	15 g
Sale	2.3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<100
<i>Clostridi sr (ufc/g)</i>	<100
<i>Stafilococchi coagulasi positiva (ufc/g)</i>	<500
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	ASSENTE
<i>pH</i>	5.99±0.08
<i>Aw</i>	0.927±0.009

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	Budello non edibile
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 COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZCOM017	2757987	PANCETTA COPPATA INTERA SV	
AZCOM018	2581282	PANCETTA COPPATA A ½ SV	

IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Busta-film alimentare termoretraibile
Peso unitario/ pezzo	0.013 kg
Peso medio	5 Kg (AZCOM017) – 2.5 Kg (AZCOM018)

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 4 pezzi (AZCOM018) - N°2 pezzi (AZCOM017)
Peso complessivo	Kg 10 circa
Dimensioni imballo	580 x 380 x 200 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Height	140 cm
Gross weight	250kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	4
Cartoni totali	24

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, ISO22000:2018 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
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	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
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	4 di 8

TRADE NAME

PANCETTA COPPATA

SALES DESCRIPTION

RAW BACON WITH NECK

PRODUCT CHARACTERISTICS

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Bacon and neck from CE countries

INGREDIENTS

Porck meat, salt , dextrose, spices, flavourings.
Antioxidant: E301; Preservatives: E 250, E 251.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	5 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

NUTRITION FACTS

Reg CE 1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy value	1418 kJ/ 342 kcal
Fats	29 g
Saturated Fats	12 g
Carbohydrates	0.6 g
Sugars	<0.5 g
Protein (N x 6.25)	19 g
Salt	4.6 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES (Standard values)

<i>Escherichia Coli</i> (CFU/g)	<100
<i>Clostridi sr</i> (ufc/g)	<100
<i>Stafilococchi coagulasi pos</i> (ufc/g)	<500
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	ABSENT
pH	5.99±0.08
Aw	0.927±0.009

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	Gut not edible
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 COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (hXLXP)
AZCOM017	2757987	PANCETTA COPPATA INTERA SV	
AZCOM018	2581282	PANCETTA COPPATA A ½ SV	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Bags made from food film
	0.013 kg
Weight media	5 Kg[AZCOM017] / 2.5 Kg[AZCOM018]

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	4 pieces [AZCOM018] / 2 pieces[AZCOM017]
Total weight	About 10 kg
Box Size	580x380x200 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	140 cm about
Gross weight	Kg 250 about
Number of layers	4
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	24

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, UNI EN 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	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
PANCETTA COPPATA	STCOM051	RAQ	Rev. 11 02.09.2021	8 di 8