



<p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PROSCIUTTO COTTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>BLU</b></p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b></p>	<p style="text-align: center;">PROSCIUTTO COTTO contiene acqua aggiunta</p>
<p><b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>SENZA GLUTINE</b> <b>SENZA DERIVATI DEL LATTE</b></p>
<p><b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b></p>	<p style="text-align: center;">Coscia di suino di origine CE</p>
<p><b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b></p>	<p style="text-align: center;">Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p style="text-align: center;">Coscia di suino (85%), Acqua, Amidi, Sale, Aromi naturali, Destrosio. Gelificanti: E407a; Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO BLU	STPRO007	RQ	Rev. 15 01/08/2021	1 di 8

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

<b>Energia</b>	509 kJ / 121 kcal
<b>Grassi totali</b> Di cui Ac. Grassi saturi	5.2 g 2.1 g
<b>Carboidrati</b> Di cui Zuccheri	3.6 g 1.1 g
<b>Proteine</b>	15 g
<b>Sale</b>	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)	<500
<i>Salmonella spp</i> (in 25g )	ASSENTE
<i>Listeria 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>	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto intero/metà confezionato in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (per prodotto in busta alimentare plastica)

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PROSCIUTTO COTTO BLU	STPRO007	RQ	Rev. 15 01/08/2021	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)	
AZPRO010	2898772	P. COTTO BLU COATI		
AZPRO011	2030320	P. COTTO BLU AN A ½		
AZPRO012	2030330	P. COTTO BLU AN		
AZPRO017	2211405	P. COTTO BLU A ¼		
AZPRO043	2030590	P. COTTO BLU D/S COATI		
AZPRO044	2030600	P. COTTO BLU D/S AN		
AZPRO168	2836298	P. COTTO BLU A ½ COATI		
AZPRO267	2034070	P. COTTO BLU BOTTE		
AZPRO268	2034080	P. COTTO BLU BOTTE A ½		
CONFEZIONAMENTO				
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO	
AZPRO010	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa	
AZPRO011	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa	
AZPRO012	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa	
AZPRO017	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	2 Kg circa	
AZPRO043	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa	
AZPRO044	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa	
AZPRO168	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa	
AZPRO267	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8 Kg circa	
AZPRO268	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4 Kg circa	
IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO010	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO011	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO012	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO017	Cartone	N°8 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO043	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO044	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO168	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO267	Cartone	N°2 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO268	Cartone	N°4 pezzi	16 Kg circa	290X200X510mm
IMBALLO TERZIARIO-PALLET				
Tipo di pallet	EPAL			
Altezza	150 cm circa			
Peso lordo	600 Kg circa			
Numero strati	6			
Cartoni per strato	6			
Cartoni totali	36			
ALTRE NOTE TECNICHE				
<p>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.</p>				
    				



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO BLU	STPRO007	RQ	Rev. 15 01/08/2021	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 <sub>2</sub> .		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
<b>PROSCIUTTO COTTO BLU</b>	<b>STPRO007</b>	RQ	Rev. 15 01/08/2021	4 di 8






<p><b>TRADE NAME</b></p>	<p><b>COOKED HAM BLU</b></p> 
<p><b>SALES DESCRIPTION</b></p>	<p>COOKED HAM with added water</p>
<p><b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b></p>	<p><b>GLUTEN FREE</b> <b>DAIRLY FREE</b></p>
<p><b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b></p>	<p>Pork leg from CE countries</p>
<p><b>PRODUCTION SITE</b></p>	<p>Manufactured by Salumificio F.Ili Coati SpA Via Leonardo da Vinci 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p> 
<p><b>INGREDIENTS</b></p>	<p>Pork leg (85%), Water, Starch, Salt, Natural flavourings, Dextrose. Gelling agent: E407a; Antioxidant: E301; Preservative: E250.</p>

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

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PROSCIUTTO COTTO BLU	STPRO007	RQ	Rev. 15 01/08/2021	5 di 8

<b>Energy</b>	509 kJ / 121 kcal
<b>Fat</b> (Of which Saturates)	5.2 g 2.1 g
<b>Carbohydrates</b> (Of which Sugars)	3.6 g 1.1 g
<b>Protein</b>	15 g
<b>Salt</b>	2.0 g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Valori di riferimento)	
Escherichia <i>Coli</i> (ufc/g )	<10
Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g )	<10
Staphylococcus coagulase positivo (ufc/g)	<500
Salmonella spp (in 25g )	ABSENT
Listeria <i>monocytogenes</i> (in 25g )	ABSENT
<b>TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE</b>	
<b>CONDITION OF USE</b>	-
<b>EXPIRY DATE</b>	Day/month/year
<b>SHELF-LIFE</b>	120 days at a temperature between 0°C and +4°C (whole product/half product in ALU bag) 60 days at temperature between 0° C and +4°C (Plastic bag)

<b>Prodotto</b>	<b>Codice scheda tecnica</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Emissione</b>	<b>Pagina</b>
PROSCIUTTO COTTO BLU	STPRO007	RQ	Rev. 15 01/08/2021	6 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)	
AZPRO010	2898772	P.COTTO BLU <b>COATI</b>		
AZPRO011	2030320	P.COTTO BLU AN A ½		
AZPRO012	2030330	P.COTTO BLU AN		
AZPRO017	2211405	P.COTTO BLU A ¼		
AZPRO043	2030590	P.COTTO BLU D/S <b>COATI</b>		
AZPRO044	2030600	P.COTTO D/S AN		
AZPRO168	2836298	P. COTTO BLU A ½ <b>COATI</b>		
AZPRO267	2034070	P.COTTO BLU BOTTE		
AZPRO268	2034080	P.COTTO BLU BOTTE A ½		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT	
AZPRO010	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg	
AZPRO011	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg	
AZPRO012	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg	
AZPRO017	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 2 Kg	
AZPRO043	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg	
AZPRO044	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg	
AZPRO168	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg	
AZPRO267	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8 Kg	
AZPRO268	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4 Kg	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO010	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO011	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO012	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO017	Cardboard boxes	8 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO043	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO044	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO168	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO267	Cardboard boxes	2 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
AZPRO268	Cardboard boxes	4 pieces	About 16 kg	290X200X510mm
TERTIARY PACKAGING				
Pallet Type	EPAL			
Height	About 150 cm			
Gross Weight	About 600 kg			
Number of layers	6			
Cardboard boxes per layer	6			
Total cardboard boxes	36			
OTHER TECHNICAL INFORMATION				
<p>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.</p>				
    				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
<b>PROSCIUTTO COTTO BLU</b>	<b>STPRO007</b>	RQ	Rev. 15 01/08/2021	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 <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
<b>PROSCIUTTO COTTO BLU</b>	<b>STPRO007</b>	RQ	Rev. 15 01/08/2021	8 di 8