

|   |  |
|---|--|
| <p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b></p>   | <p style="text-align: center;"><b>PORCHETTA ARROSTO</b></p>    |
| <p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b></p>    | <p>PORCHETTA ARROSTO contiene acqua aggiunta</p>   |
| <p><b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b></p>    | <p style="text-align: center;"><b>SENZA GLUTINE</b><br/><b>SENZA DERIVATI LATTE</b></p>  |
| <p><b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b></p> | <p>Middles suino di origine CE</p>   |
| <p><b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b></p>  | <p>Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA<br/>Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p>  |
| <p><b>INGREDIENTI</b></p>                 | <p>Carne suino (85%), Acqua, Sale, Piante Aromatiche (0.5%), Aromi, Destrosio, Aromi di affumicatura.<br/>Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.</p>  |

| Prodotto  | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione             | Pagina |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 1 di 8 |

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

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Energia</b>                                   | 718 kJ /171 kcal |
| <b>Grassi totali</b><br>Di cui Ac. Grassi saturi | 9.8 g<br>3.2 g   |
| <b>Carboidrati</b><br>Di cui Zuccheri            | 3.7 g<br>1.0 g   |
| <b>Proteine</b>                                  | 17 g             |
| <b>Sale</b>                                      | 1.8 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 in 25g</i>                | ASSENTE |
| <i>Listeria monocytogenes in 25g</i>        | 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 |

|                 |                              |                       |                       |               |
|-----------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| <b>Prodotto</b> | <b>Codice scheda tecnica</b> | <b>Verificato da:</b> | <b>Emissione</b>      | <b>Pagina</b> |
| PORCHETTA       | STPOR061                     | RAQ                   | Rev. 15<br>05.09.2022 | 2 di 8        |

| CODICI  |                              |                         |                        |                |                |                |
|---|------------------------------|-------------------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| CODICE INTERNO  | CODICE EAN                   | TIPO DI PRODOTTO        | DIMENSIONI (h x L x ø) |                |                |                |
| AZPOR001  | 2030870                      | PORCHETTA A ½ SV AN     | 13 x 24 x 52 cm circa  |                |                |                |
| AZPOR002  | 2764226                      | PORCHETTA TRANCIO SV PV | 13 X 12 X 52 cm circa  |                |                |                |
| AZPOR005  | 2031820                      | PORCHETTA INTERA        | 13 x 48 x 52 cm circa  |                |                |                |
| AZPOR009  | 2721221                      | PORCHETTA A ½ SV COATI  | 13 x 24 x 52 cm circa  |                |                |                |
| AZPOR013  | 2036260                      | PORCHETTA INTERA SFUSA  | 13 x 48 x 52 cm circa  |                |                |                |
| CONFEZIONAMENTO   |                              |                         |                        |                |                |                |
| IMBALLO PRIMARIO  |                              |                         |                        |                |                |                |
| CODICE INTERNO  | TIPO DI IMBALLO              | PESO IMBALLO            | PESO MEDIO PRODOTTO    |                |                |                |
| AZPOR001  | Busta alimentare trasparente | 0.02 Kg                 | 4.5 Kg                 |                |                |                |
| AZPOR002  | Busta alimentare trasparente | 0.02 Kg                 | 2.5 Kg                 |                |                |                |
| AZPOR005  | Busta alluminata             | 0.06 Kg                 | 9 Kg                   |                |                |                |
| AZPOR009  | Busta alimentare trasparente | 0.02 Kg                 | 4.5 Kg                 |                |                |                |
| AZPOR013  | -                            | -                       | 7-7.5 Kg               |                |                |                |
| IMBALLO SECONDARIO  |                              |                         |                        |                |                |                |
| CODICE INTERNO  | TIPO IMBALLO                 | PEZZI/IMBALLO           | PESO CARTONE           | DIMENSIONI     |                |                |
| AZPOR001  | Cartone                      | N.2                     | 9 Kg                   | 290x200x510 mm |                |                |
| AZPOR002  | Cartone                      | N.4                     | 10 Kg                  | 290x200x510 mm |                |                |
| AZPOR005  | Cartone                      | N.1                     | 9.5 Kg                 | 400x160x600 mm |                |                |
| AZPOR009  | Cartone                      | N.2                     | 9 Kg                   | 290x200x510 mm |                |                |
| AZPOR013  | Jumbo                        | N° 25-30                | 250-300 Kg             | 800x600x120 mm |                |                |
| IMBALLO TERZIARIO   |                              |                         |                        |                |                |                |
| CODICE INTERNO  | TIPO PALLET                  | ALTEZZA                 | PESO LORDO             | N.STRATI       | CARTONI/STRATO | CARTONI TOTALI |
| AZPOR001  | EPAL                         | 135 cm                  | 350 Kg                 | 6              | 6              | 36             |
| AZPOR002  | EPAL                         | 135 cm                  | 560 Kg                 | 6              | 6              | 36             |
| AZPOR005  | EPAL                         | 130 cm                  | 300 Kg                 | 7              | 4              | 28             |
| AZPOR009  | EPAL                         | 135 cm                  | 350 Kg                 | 6              | 6              | 36             |
| AZPOR013  | EPAL                         | 80 cm                   | 270-330 Kg             | 1              | 1              | 1              |
| 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, 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 |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 3 di 8 |

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

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

| <b><u>INGREDIENTE</u></b>   | <b><i>PRESENTE</i></b> | <b><i>ASSENTE</i></b> | <b><i>CROSS<br/>CONTAMINATION</i></b> |
|---|------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| 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                                    |






| <b>Prodotto</b>  | <b>Codice scheda tecnica</b> | <b>Verificato da:</b> | <b>Emissione</b>      | <b>Pagina</b> |
|------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| <b>PORCHETTA</b> | <b>STPOR061</b>              | RAQ                   | Rev. 15<br>05.09.2022 | 4 di 8        |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <p><b>TRADE NAME</b></p>              | <p style="text-align: center;"><b>ROAST PORCHETTA</b></p>    |
| <p><b>SALES DESCRIPTION</b></p>       | <p>COOKED AND ROASTED PORCHETTA - contains added water</p>   |
| <p><b>PRODUCT CHARACTERISTICS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>GLUTEN FREE</b><br/><b>DAIRY FREE</b></p>  |
| <p><b>ORIGIN OF RAW MATERIAL</b></p>  | <p>Pork middle from CE countries</p>   |
| <p><b>PRODUCTION SITE</b></p>         | <p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA<br/>Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar di Valpolicella, Verona</p>  |
| <p><b>INGREDIENTS</b></p>             | <p>Pork meat (85%), Water, salt, aromatic plants (0.5%), flavourings, dextrose, smoke flavouring.<br/>Antioxidant: E301; Preservative: E250.</p>   |

| Prodotto  | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione             | Pagina |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 5 di 8 |

| <b>NUTRITION FACTS</b><br>Reg CE n.1169/2011<br>(average values per 100 g of product ) |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Energy</b>  | 718 kJ /171 kcal           |
| <b>Fat</b><br>(Of which Saturates)   | 9.8 g<br>3.2 g             |
| <b>Carbohydrates</b><br>(Of which Sugars)  | 3.7 g<br>1.0 g             |
| <b>Protein</b>   | 17 g                       |
| <b>Salt</b>  | 1.8 g                      |
| <b>MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b><br>(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 in 25g</i>   | ABSENT                     |
| <i>Listeria monocytogenes in 25g</i>   | ABSENT                     |
| <b>DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE</b>                |                            |
| CONDITIONS OF USE  | -                          |
| EXPIRY DATE  | Day/month/year             |
| SHELF-LIFE   | 120 days T between 0 e 4°C |

| Prodotto  | Codice scheda tecnica | Verificato da: | Emissione             | Pagina |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 6 di 8 |

| CODE  |                   |                        |                 |                |           |             |
|---|-------------------|------------------------|-----------------|----------------|-----------|-------------|
| INTERNAL CODE   | EAN CODE          | DESCRIPTION            | SIZE            |                |           |             |
| AZPOR001  | 2030870           | PORCHETTA A ½ SV AN    | 13 x 24 x 52 cm |                |           |             |
| AZPOR002  | 2764226           | PORCHETTA TRANCIO PV   | 13 X 12 X 52 cm |                |           |             |
| AZPOR005  | 2031820           | PORCHETTA INTERA       | 13 x 48 x 52 cm |                |           |             |
| AZPOR009  | 2721221           | PORCHETTA A ½ SV COATI | 13 x 24 x 52 cm |                |           |             |
| AZPOR013  | 2036260           | PORCHETTA INTERA SFUSA | 13 x 48 x 52 cm |                |           |             |
| PACKAGING   |                   |                        |                 |                |           |             |
| PRIMARY PACKAGING   |                   |                        |                 |                |           |             |
| INTERNAL CODE   | TYPE of PACKAGING | PACK WEIGHT            | PRODUCT WEIGHT  |                |           |             |
| AZPOR001  | Alimentary bag    | 0.02 Kg                | 4.5 Kg          |                |           |             |
| AZPOR002  | Alimentary bag    | 0.02 Kg                | 2.5 Kg          |                |           |             |
| AZPOR005  | Alu Bag           | 0.06 Kg                | 9 Kg            |                |           |             |
| AZPOR009  | Alimentary bag    | 0.02 Kg                | 4.5 Kg          |                |           |             |
| AZPOR013  | -                 | -                      | 7-7.5 Kg        |                |           |             |
| SECONDARY PACKAGING   |                   |                        |                 |                |           |             |
| INTERNAL CODE   | TYPE OF PACK      | PIECES                 | WEIGHT          | SIZE           |           |             |
| AZPOR001  | Cardboard boxes   | N.2                    | 9 Kg            | 290x200x510 mm |           |             |
| AZPOR002  | Cardboard boxes   | N.4                    | 10 Kg           | 290x200x510 mm |           |             |
| AZPOR005  | Cardboard boxes   | N.1                    | 9.5 Kg          | 400x160x600 mm |           |             |
| AZPOR009  | Cardboard boxes   | N.2                    | 9 Kg            | 290x200x510 mm |           |             |
| AZPOR013  | Jumbo             | N° 25-30               | 250-300 Kg      | 800x600x120 mm |           |             |
| TERTIARY PACKAGING  |                   |                        |                 |                |           |             |
| INTERNAL CODE   | PALLET TYPE       | HEIGHT                 | GROSS WEIGHT    | LAYERS         | BOX/LAYER | TOTAL BOXES |
| AZPOR001  | EPAL              | 135 cm                 | 350 Kg          | 6              | 6         | 36          |
| AZPOR002  | EPAL              | 135 cm                 | 560 Kg          | 6              | 6         | 36          |
| AZPOR005  | EPAL              | 130 cm                 | 300 Kg          | 7              | 4         | 28          |
| AZPOR009  | EPAL              | 135 cm                 | 350 Kg          | 6              | 6         | 36          |
| AZPOR013  | EPAL              | 80 cm                  | 270-330 Kg      | 1              | 1         | 1           |
| 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 |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 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 |
|-----------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|
| PORCHETTA | STPOR061              | RAQ            | Rev. 15<br>05.09.2022 | 8 di 8 |