
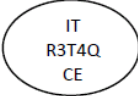


<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p style="text-align: center;">SALSICCIA PICCANTE</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p style="text-align: center;">SALSICCIA PICCANTE</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p style="text-align: center;">Carne di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p style="text-align: center;">Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar, Verona.</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p style="text-align: center;">Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aroma di affumicatura. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250, E252.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	1 di 8

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

Energia	1730 kJ / 412 kcal
Grassi totali	34 g
Di cui Ac. Grassi saturi	13 g
Carboidrati	0.6 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	25 g
Sale	4.3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

pH	< 5.4
aW	≤0.92
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	ASSENTE

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	Involucro non edibile
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C per prodotto confezionato SV

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (d*I)
AZSAL503	2031030	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SV AN	45*450 mm
AZSAL505	2031340	SALSICCIA PICCANTE GR 300 TRANCIO SV AN	45*250 mm
AZSAL508	2032900	SALSICCIA PICCANTE GR 300 2*TRANCIO SV COATI	45*250 mm
AZSAL502	2349303	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SV COATI	45*450 mm
AZSAL504	2934555	SALSICCIA PICCANTE GR 300 TRANCIO SV COATI	45*250 mm
AZSAL501	2037660	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SFUSA AN	45*450 mm
AZSAL509	2037930	SALSICCIA PICCANTE G300 2*TRANCIO AN	45*250 mm

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZSAL503	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.2 Kg circa
AZSAL505	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	0.3 Kg circa
AZSAL508	Film alimentare neutro	0.01 Kg circa	0.6 Kg circa
AZSAL502	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.2 Kg circa
AZSAL504	Film alimentare neutro	0.01 Kg circa	0.3 Kg circa
AZSAL501	-	-	1.2 Kg circa
AZSAL509	Film alimentare neutro	0.01 Kg circa	0.6 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZSAL503	Cartone	24 pezzi (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL505	Cartone	40 pezzi	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL508	Cartone	40 pezzi (20*2)	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL502	Cartone	24 pezzi (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL504	Cartone	40 pezzi	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL501	Cartone	24 pezzi (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL509	Cartone	40 pezzi (20*2)	12 Kg	290X200X510mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	460-540 Kg circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

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
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
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
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>MILD PEPPERONI PREMIUM</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>SALSICCIA PICCANTE</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRY FREE</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork meat from CE countries</p>
<p>PRODUCTION SITE</p>	<p>Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar, Verona.</p> 
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork meat, salt, dextrose, sucrose, spices, natural flavourings, smoke flavouring.</p> <p>Antioxidant: E301; Preservative: E250, E252.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS Reg CE n.1169/2011 (average values per 100 g of product)	
Energy	1730 kJ / 412 kcal
Fat (Of which Saturates)	34 g 13 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.6 g <0.5 g
Protein	25 g
Salt	4.3 g
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES (Standard values)	
pH	< 5.4
aW	≤0.92
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	ABSENT
DATE OF MINIMUM DURABILITY – PRESERVATION CONDITIONS – SHELF-LIFE	
USE CONDICTIONS	non edible casing
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0°C and +4°C for packaged product.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (l*d)
AZSAL503	2031030	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SV AN	45*450 mm
AZSAL505	2031340	SALSICCIA PICCANTE GR 300 TRANCIO SV AN	45*250 mm
AZSAL508	2032900	SALSICCIA PICCANTE GR 300 2*TRANCIO SV COATI	45*250 mm
AZSAL502	2349303	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SV COATI	45*450 mm
AZSAL504	2934555	SALSICCIA PICCANTE GR 300 TRANCIO SV COATI	45*250 mm
AZSAL501	2037660	SALSICCIA PICCANTE KG 1.2 INTERA SFUSA AN	45*450 mm
AZSAL509	2037930	SALSICCIA PICCANTE G300 2*TRANCIO AN	45*250 mm

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZSAL503	Alimentary Film	0.02 Kg	1.2 Kg
AZSAL505	Alimentary Film	0.02 Kg	0.3 Kg
AZSAL508	Alimentary Film	0.01 Kg	0.6 Kg
AZSAL502	Alimentary Film	0.02 Kg	1.2 Kg
AZSAL504	Alimentary Film	0.01 Kg	0.3 Kg
AZSAL501	-	-	1.2 Kg
AZSAL509	Film alimentare neutro	0.01 Kg circa	0.6 Kg circa

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZSAL503	Cardboard boxes	24 pieces (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL505	Cardboard boxes	40 pieces	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL508	Cardboard boxes	40 pieces (20*2)	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL502	Cardboard boxes	24 pieces (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL504	Cardboard boxes	40 pieces	12 Kg	290X200X510mm
AZSAL501	Cardboard boxes	24 pieces (12*2)	14-14.5 Kg	290X200X510mm
AZSAL509	Cartone	40 pezzi (20*2)	12 Kg	290X200X510mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 150 cm
Gross weight	About 460-540 Kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

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 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
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 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
SALSICCIA PICCANTE MILD PEPPERONI	STSAL070	RAQ	Rev. 15 02.08.2021	8 di 8