

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SPIANATA PICCANTE 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALAME SPIANATA PICCANTE
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Carne di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da	Emissione	Pagina
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	1 di 8

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Reg UE n.1169/2011

(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1360 kJ / 325 kcal
Grassi totali	25 g
Di cui Acidi Grassi saturi	9,2 g
Carboidrati	0,9 g
Di cui Zuccheri	0,5 g
Proteine	24 g
Sale	3,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

(Valori di riferimento)

pH	5.0-5.3
aW	≤0,92
Salmonella spp in 25 g	ASSENTE
Listeria monocytogenes in 25 g	ASSENTE

TMC – CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE

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 (prodotto confezionato SV) Conservare a T compresa fra +4°C e +8°C per prodotto sfuso.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da	Emissione	Pagina
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (l*d)
AZSAL705	2031490	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 1.3 ½ SV AN	
AZSAL703	2031840	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 INTERO SV AN	
AZSAL701	2032490	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 SFUSO AN	
AZSAL704	2403111	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 1.3 ½ SV COATI	
AZSAL702	2618285	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 INTERO SV COATI	
AZSAL700	2629813	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 SFUSO COATI	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZSAL705	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.3 Kg circa
AZSAL703	Film alimentare neutro	0.04 Kg circa	2.5 Kg circa
AZSAL701	-	-	2.5 Kg circa
AZSAL704	Film alimentare neutro	0.02 Kg circa	1.3 Kg circa
AZSAL702	Film alimentare neutro	0.04 Kg circa	2.5 Kg circa
AZSAL700	-	-	2.5 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZSAL705	Cartone	N°6 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL703	Cartone	N°3 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL701	Cartone	N°3 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL704	Cartone	N°6 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL702	Cartone	N°3 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL700	Cartone	N°3 pezzi	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	130 cm circa
Peso lordo	380 Kg circa
Numero strati	7
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	42

ALTRE NOTE TECNICHE

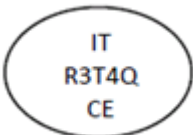
Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, 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
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

INGREDIENTE	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

TRADE NAME	SPIANATA PICCANTE 
SALES DESCRIPTION	SALAME SPIANATA PICCANTE
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Pork Meat from CE
PRODUCTION SITE	Manufactured in Italy by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Leonardo Da Vinci 5 Negrar, Verona 
INGREDIENTS	Pork meat, salt, dextrose, sucrose, spices natural flavorings. Antioxidant: E301. Preservative: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da	Emissione	Pagina
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS
Reg. CE n.1169/2011
(average values per 100 g of product)

Energy	1360 kJ / 325 kcal
Fats of wich Saturtes	25 g 9,2 g
Carbohydrates Of wich Sugar	0,9 g 0,5 g
Protein	24 g
Salt	3,0 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES
(Standard values)

pH	5.0-5.3
aW	≤0,92
Salmonella spp in 25g	ABSENT
Listeria monocytogenes in 25g	ABSENT

DMD – PRESERVATION CONDITIONS

CONDITIONS OF USE	non edible casing
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF LIFE	120 days at a temperature between 0°C and +4°C for packaged product. Store between +4° C and + 8°C for the unpackaged product

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da	Emissione	Pagina
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	6 di 8

CODES			
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (l*d)
AZSAL705	2031490	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 1.3 ½ SV AN	
AZSAL703	2031840	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 INTERO SV AN	
AZSAL701	2032490	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 SFUSO AN	
AZSAL704	2403111	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 1.3 ½ SV COATI	
AZSAL702	2618285	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 INTERO SV COATI	
AZSAL700	2629813	SALAME SPIANATA PICCANTE KG 2.5 SFUSO COATI	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZSAL705	Alimentary Film	0.02 Kg	1.3 Kg
AZSAL703	Alimentary Film	0.04 Kg	2.5 Kg
AZSAL701	-	-	2.5 Kg
AZSAL704	Alimentary Film	0.02 Kg	1.3 Kg
AZSAL702	Alimentary Film	0.04 Kg	2.5 Kg
AZSAL700	-	-	2.5 Kg

SECONDARY BAG

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZSAL705	Cardboard boxes	N°6	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL703	Cardboard boxes	N°3	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL701	Cardboard boxes	N°3	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL704	Cardboard boxes	N°6	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL702	Cardboard boxes	N°3	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm
AZSAL700	Cardboard boxes	N°3	7.0-7.5 Kg	260x160x530 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 130 cm
Gross weight	About 380 kg
Number of layers	7
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	42

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of ISO 9001:2008, 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
SPIANATA PICCANTE	STSAL065	RAQ	Rev.7 del 01.07.2021	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