


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto per Salumificio F.lli Coati SpA, 
INGREDIENTI	Coscia di suino, Sale, Destrosio, Spezie, Aromi naturali, Aroma di affumicatura. Antiossidante: E301; Conservanti: E252, E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 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)

<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTE
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTE

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'USO	Aprire la vaschetta 10 minuti prima del consumo
DATA DI SCADENZA	TMC
CONFEZIONAMENTO	ATMOSFERA PROTETTIVA
SHELF-LIFE SHEL-LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	90 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C. 72 giorni a T compresa fra 0°C e +4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	
AZAFF155	8052278561891	SALSICCIA PICCANTE 500g PF	

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO	PESO PRODOTTO
AZAFF155	VASCHETTA PLASTICA	200x230x35 mm	500g

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO COMPLESSIVO	DIMENSIONI IMBALLO
AZAFF155	Cartone	6 Pezzi	3 Kg	197x224x249 mm

IMBALLO TERZIARIO

CODICE INTERNO	Tipo di pallet	Numero strati	Cartoni per strato	Cartoni totali
AZAFF155	EPAL	6	15	90

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme agli 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 AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 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 SO2.		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 AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 di 8

TRADE NAME	SALSICCIA PICCANTE SLICED
SALES DESCRIPTION	SLICED SALSICCIA PICCANTE
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIAL	Pork leg from CE countries
PRODUCTION SITE	Product by Salumificio F.lli Coati SpA, Via 
INGREDIENTS	Pork leg, salt, Dextrose, Spices, Natural flavourings, Smoke flavouring. Antioxidant: E301; Preservatives: E252, E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 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)

<i>Salmonella spp (ufc/25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

USE CONDICTIONS	Open the tray 10 minutes before consuming it.
EXPIRY DATE	BBD
CONFEZIONAMENTO	PAT
SHELF-LIFE	90 days at a temperature between 0 and 4°C
SHELF-LIFE AT DELIVERY	72 days at a temperature between 0 and 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 di 8

CODES				
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT		SIZE (diameter/length)
AZAFF155	8052278561891	SALSICCIA PICCANTE 500g PF		
PACKAGING				
PRIMARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	SIZE	PRODUCT WEIGHT	
AZAFF155	PLASTIC TRAY	200x230x35 mm	500g	
SECONDARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	PACKAGING TYPE	PIECES per BOX	WEIGHT	SIZE
AZAFF155	Carton Box	6 Pieces	3 Kg	197x224x249 mm
TERTIARY PACKAGING				
MANUFACTURER CODE	Type of pallet	Number of layers	Cardboard boxes per layer	Total cardboard boxes
AZAFF155	EPAL	6	15	90
OTHER TECHNICAL INFORMATION				
<p>The Quality and Food Safety Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and complies with IFS and GSFS (BRC) international technical standards. The company operates in compliance with National and European regulations, under self-control and in accordance with the principles of the HACCP system. Raw materials, finished products and the hygienic conditions of working environments are constantly monitored through chemical and microbiological analyses carried out by qualified external laboratories accredited by ACCREDIA.</p>				
<div><div><p>CSQA YOUR QUALITIES OUR VALUE</p></div><div><p>international food standard IFS</p></div><div><p>BRC FOOD CERTIFICATED</p></div><div><p>AiC Associazione Industria Cattolica</p></div></div>				

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
SALSICCIA PICCANTE AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 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 AFFETTATA	STAFF219	RAQ	Rev.4 14.06.2024	8 di 8