

PORCHETTA ARROSTO

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PORCHETTA ARROSTO contiene acqua aggiunta

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI LATTE

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Middles suino di origine CE

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

Prodotto da Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTI

Carne suino (85%), Acqua, Sale, Piante Aromatiche (0.5%), Aromi, Destrosio, Aromi di affumicatura.
Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	1 di 8

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET****CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	718 kJ /171 kcal
Grassi totali	9.8 g
Di cui Ac. Grassi saturi	3.2 g
Carboidrati	3.7 g
Di cui Zuccheri	1.0 g
Proteine	17 g
Sale	1.8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<10
<i>Clostridi Solfito riduttori (ufc/g)</i>	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp in 25g</i>	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	ASSENTE

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	2 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

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 A ¼ SV			13 X 12 X 52 cm circa	
AZPOR005	2031820	PORCHETTA INTERA			13 x 48 x 52 cm circa	
AZPOR006	2031830	PORCHETTA A 1/3 SV			13 x 16 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		
AZPOR006	Busta alimentare trasparente		0.02 Kg	3.5 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		
AZPOR006	Cartone	N.4	14 Kg	290x200x510 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
AZPOR006	EPAL	135 cm	560 Kg	6	6	36
AZPOR009	EPAL	135 cm	350 Kg	6	6	36
AZPOR013	EPAL	80 cm	270-330 Kg	1	1	1
ALTRE NOTE TECNICHE						

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	3 di 8

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 22000:2005 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.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<u>INGREDIENTE</u>	<u>PRESENTE</u>	<u>ASSENTE</u>	<u>CROSS CONTAMINATION</u>
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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	4 di 8

ROAST PORCHETTA

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

COOKED AND ROAST PORCHETTA contains added water

PRODUCT CHARACTERISTICS

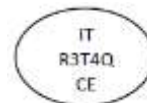
**GLUTEN FREE
DAIRY FREE**

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork middle from CE countries

PRODUCTION SITE

Manufactured by Salumificio F.lli Coati SpA, Via Monti Lessini 36
Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTS

Pork meat (85%), Water, salt, aromatic plants (0.5%), flavourings,
dextrose, smoke flavouring.
Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	5 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	718 kJ /171 kcal
Fat (Of which Saturates)	9.8 g 3.2 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	3.7 g 1.0 g
Protein	17 g
Salt	1.8 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(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

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

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. 12 19.10.2020	6 di 8



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET**

CODE						
INTERNAL CODE	EAN CODE	DESCRIPTION			SIZE	
AZPOR001	2030870	PORCHETTA A ½ SV AN			13 x 24 x 52 cm	
AZPOR002	2764226	PORCHETTA A ¼ SV			13 X 12 X 52 cm	
AZPOR005	2031820	PORCHETTA INTERA			13 x 48 x 52 cm	
AZPOR006	2031830	PORCHETTA A 1/3 SV			13 x 16 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		
AZPOR006	Alimentary bag	0.02 Kg		3.5 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		
AZPOR006	Cardboard boxes	N.4	14 Kg	290x200x510 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
AZPOR006	EPAL	135 cm	560 Kg	6	6	36
AZPOR009	EPAL	135 cm	350 Kg	6	6	36
AZPOR013	EPAL	80 cm	270-330 Kg	1	1	1
OTHER TECHNICAL INFORMATION						

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	7 di 8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL DATA SHEET

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 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

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
PORCHETTA	STPOR061	RAQ	Rev. 12 19.10.2020	8 di 8