

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 27/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PROSCIUTTO COTTO SCELTO LANCILLOTTO

Denominazione commerciale	Prosciutto Cotto Scelto Lancillotto
Denominazione legale	Prosciutto cotto Scelto
Produttore	SALUMIFICIO F.LLI COATI srl Via Leonardo Da Vinci 5, 37024 – Arbizzano di Negrar (VR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Coscia intera di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.
Allergeni	Nessuno
OGM	Assenti
Modalità di conservazione:	Tra 0°C e +4°C
Shelf life	120 giorni a temperatura compresa fra 0°C e +4°C
Peso netto	8,5kg ca
Origine della materia prima	Comunità Europea

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0047
Codice ean	2032600
Bollo CE	IT R3T4Q CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	654
	kcal	156
Grassi	g	9,0
di cui acidi grassi saturi	g	4,0
Carboidrati	g	0,7
di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	18
Sale	g	1,7

-Caratteristiche microbiologiche-

Escherichia coli	<10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
Staphylococcus coagulasi positivi	<50 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

-Informazioni logistiche-

IMBALLO PRIMARIO	
Tipo di imballo	Busta alluminata
Peso medio imballo	0,06kg
IMBALLO SECONDARIO	
Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo	2pz
Peso complessivo	17kg ca
Dimensioni imballo	510mm x 285mm x 210mm
IMBALLO TERZIARIO	
Tipo di pallet	Epal
Altezza	140cm ca
Peso lordo	630kg ca
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, UNI EN 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 monitorate mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditata da ACCREDIA.