

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PANCETTA STUFATA AFFUMICATA SEMPLICE 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANCETTA STUFATA AFFUMICATA SEMPLICE contiene acqua aggiunta
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Pancetta di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati Spa Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTI	Pancetta suino (90%), Acqua, Sale, Aromi, Amidi, Destrosio, Aroma di affumicatura. Antiossidanti: E301; Correttori di acidità: E331,E262; Stabilizzanti: E451; Gelificanti: E407a; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	1 di 8

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

Energia	889 kJ/ 214 kcal
Grassi totali Di cui Ac. Grassi saturi	16 g 6.7 g
Carboidrati Di cui Zuccheri	2.6 g 1.7 g
Proteine	14 g
Sale	2.6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g	<500
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g)	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
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	2 di 8

CODICI				
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (hXLP)	
AZPAN001	2030620	PANCETTA STUFATA SEMPLICE A ½ SV AN	200x200x40	
AZPAN006	-	PANCETTA STUFATA SEMPLICE SFUSA	400x200x40	
AZPAN010	2033570	PANCETTA STUFATA SEMPLICE INTERA AN	400x200x40	
AZPAN030	2031750	PANCETTA SEMPLICE DENERV.1/2 AN	200x200x40	
AZPAN041	2030610	PANCETTA STUFATA SEMPLICE INTERA COATI	400x200x40	
AZPAN069	2886397	PANCETTA STUFATA SEMPLICE A ½ COATI	200x200x40	
AZPAN086	2033670	PANCETTA STUFATA SEMPLICE SCOTENNATA	400x200x40	
IMBALLO PRIMARIO				
CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO	
AZPAN001	Film alimentare neutro	0.02 Kg	2.3 Kg	
AZPAN006	-	-	4.5 Kg	
AZPAN010	Film alimentare neutro	0.04 Kg	4.5 Kg	
AZPAN030	Film alimentare neutro	0.02 Kg	2.3 Kg	
AZPAN041	Film alimentare neutro	0.04 Kg	4.5 Kg	
AZPAN069	Film alimentare neutro	0.02 Kg	2.3 Kg	
AZPAN086	Film alimentare neutro	0.04 Kg	4.5 Kg	
IMBALLO SECONDARIO				
CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO	PEZZI/IMBALLO	PESO CARTONE	DIMENSIONI
AZPAN001	Cartone	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN006	Cartone	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN010	Cartone	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN030	Cartone	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN041	Cartone	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN069	Cartone	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN086	Cartone	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
IMBALLO TERZIARIO				
Tipo di pallet	EPAL			
Altezza	140 cm			
Peso lordo	524 Kg			
Numero strati	6			
Cartoni per strato	6			
Cartoni totali	36			

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	3 di 8

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 22000:2018 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.



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, nocchie, 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
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	4 di 8

TRADE NAME	SMOKED COOKED BACON 
SALES DESCRIPTION	SMOKED COOKED BACON with added water
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE DAIRY FREE
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Bacon from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati Spa, Via Leonardo Da Vinci, 5 Negrar di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTS	Pork belly (90%), water, salt, flavourings, starch, dextrose, smoke flavouring. Antioxidant: E301; Acidity regulator: E331, E262; Stabilizer: E451; Gelling agent: E407a; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	5 di 8

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

Energy	889 kJ/ 214 kcal
Fat (Of which Saturates)	16 g 6.7 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	2.6 g 1.7 g
Protein	14 g
Salt	2.6 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES
(Standard values)

<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia</i> (CFU/g)	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci</i> (CFU/g)	<500
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0° C and + 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	6 di 8

CODES			
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPAN001	2030620	PANCETTA STUFATA SEMPLICE A ½ SV AN	200x200x40
AZPAN006	-	PANCETTA STUFATA SEMPLICE SFUSA	400x200x40
AZPAN010	2033570	PANCETTA STUFATA SEMPLICE INTERA AN	400x200x40
AZPAN030	2031750	PANCETTA SEMPLICE DENERV. 1/2 AN	200x200x40
AZPAN041	2030610	PANCETTA STUFATA SEMPLICE INTERA COATI	400x200x40
AZPAN069	2886397	PANCETTA STUFATA SEMPLICE A ½ COATI	200x200x40
AZPAN086	2033670	PANCETTA STUFATA SEMPLICE SCOTENNATA	400x200x40

PACKAGING			
PRIMARY PACKAGING			
INTERNAL CODE	TYPE of PACKAGING	PACK WEIGHT	PRODUCT WEIGHT
AZPAN001	Alimentary Film	0.02 Kg	2.3 Kg
AZPAN006	-	-	4.5 Kg
AZPAN010	Alimentary Film	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPAN001	Alimentary Film	0.02 Kg	2.3 Kg
AZPAN041	Alimentary Film	0.04 Kg	4.5 Kg
AZPAN069	Alimentary Film	0.02 Kg	2.3 Kg
AZPAN086	Alimentary Film	0.04 Kg	4.5 Kg

SECONDARY BAG				
INTERNAL CODE	TYPE OF PACK	PIECES	WEIGHT	SIZE
AZPAN001	Cardboard boxes	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN006	Cardboard boxes	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN010	Cardboard boxes	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN030	Cardboard boxes	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN041	Cardboard boxes	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN069	Cardboard boxes	N°6	13-14 Kg	290X200X510 mm
AZPAN086	Cardboard boxes	N°3	13-14 Kg	290X200X510 mm

TERTIARY PACKAGING	
Type of pallet	EPAL
Height	140 cm
Gross weight	524 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
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	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
PANCETTA STUFATA SEMPLICE	STPAN040	RQ	Rev. 22 02.09.2021	8 di 8