



**COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEDA PRODOTTO**

SCP BPZ006C

Rev 1 del 14/12/2018

**PORZIONATO: CONTROFILETTO DI BOVINO**

<b>Codice articolo</b>	PZBCON01
<b>EAN13</b>	2728592
<b>EAN 128</b>	80545213333850
<b>Descrizione articolo</b>	Controfiletto senza osso di bovino - PORZIONATO
<b>Caratteristiche</b>	Controfiletto senza osso di bovino - PORZIONATO
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / 4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5/6 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg. 2073/2005 e s.m.i. per i seguenti parametri: Enterobatteriacee, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali</b>	<i>In Aggiornamento</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino adulto 100%
<b>Immagine</b>	



**COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

***SCHEDA PRODOTTO***

*SCP BPZ006C*

*Rev 1 del 14/12/2018*

**CONFEZIONAMENTO**

<b>Tipo di confezione a contatto con l'alimento</b>	Vassoio in polistirolo espanso Film uso alimentare barrierato a base di PVC
<b>Confezionamento</b>	Confezionamento in atmosfera protettiva ATM
<b>Numero pezzi per confezione</b>	3/4
<b>Peso confezione</b>	0.500 Kg
<b>Tipologia imballaggio</b>	Cartone Vassoio in polistirolo espanso estruso Pellicola alimentare plastica a base di PVC
<b>Numero confezioni per imballo</b>	4/6
<b>Numero imballi per pallet</b>	Max 40 cartoni
<b>Etichettatura</b>	Singola vaschetta e cartone



**COALBE SRL**  
Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEDA PRODOTTO 020 rev**

**FETTINE IMPANATE DI SUINO**

<b>Codice articolo</b>	PZFFEP01
<b>EAN13</b>	2969219
<b>EAN 128</b>	8054521333200
<b>Descrizione articolo</b>	Fettine impanate di suino
<b>Caratteristiche</b>	Il prodotto è ottenuto dal sezionamento di tagli anatomici magri
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri:</i> E. coli, Salmonella e Listeria
<b>Valori nutrizionali</b>	<i>Energia 959kJ/229 kcal – Grassi 15,2 g di cui grassi saturi 7,2 g – Carboidrati 11,6 g di cui zuccheri 0,4 g – Proteine 23,0 g – Sale 0,40 g</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Il prodotto in oggetto contiene i seguenti ingredienti classificabili come allergeni alimentari: <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Uova</b> in polvere</li><li>- Farina di <b>frumento</b></li></ul>
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Carne di suino 100%</li><li>➤ Pangrattato (farina di FRUMENTO tipo 0, lievito di birra, sale)</li><li>➤ Acqua</li><li>➤ Amido di FRUMENTO</li><li>➤ Proteine di FRUMENTO</li><li>➤ UOVA in polvere</li></ul>



**COALBE SRL**  
Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEDA PRODOTTO 020 rev**

**Immagine**



**CONFEZIONAMENTO**

**Tipo di confezione a contatto con l'alimento**

Vassoio in polistirolo espanso  
Pellicola plastica a base di PVC

**Confezionamento**

Preconfezionato in *Atmosfera Protettiva ATM*

**Numero pezzi per confezione**

3

**Peso confezione**

Circa 700g

**Tipologia imballaggio**

Cartone  
Vassoio in polistirolo espanso estruso  
Pellicola alimentare plastica a base di PVC

**Numero confezioni per imballo**

6

**Numero imballi per pallet**

Max 40 cartoni

**Etichettatura**

Singola vaschetta e cartone

**PROCESSO PRODUTTIVO:**

- Preparazione delle fettine suine con affettatrice
- Preparazione della miscela per la panatura
- Fase di panatura delle fettine
- Confezionamento in ATM



## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEMA PRODOTTO**

SCP BPZ014C

Rev 1 del 14/12/2018

### PORZIONATO: FETTINE SCELTISSIME DI BOVINO

<b>Codice articolo</b>	PZBFET01
<b>EAN13</b>	2398406
<b>EAN 128</b>	80545213333782
<b>Descrizione articolo</b>	Fettine sceltissime di bovino
<b>Caratteristiche</b>	Fettine sceltissime di bovino
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / + 4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg. 2073/2005 e s.m.i. per i seguenti parametri: Enterobatteriacee, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali</b>	<i>In Aggiornamento</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari



## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

### *SCHEDA PRODOTTO*

SCP BPZ014C

Rev 1 del 14/12/2018

<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino 100%
<b>Immagine</b>	
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
<b>Tipo di confezione a contatto con l'alimento</b>	Vassoio in polistirolo espanso Film uso alimentare barrierato a base di PVC
<b>Confezionamento</b>	Confezionamento in atmosfera protettiva ATM
<b>Numero pezzi per confezione</b>	3
<b>Peso confezione</b>	0.350 Kg
<b>Tipologia imballaggio</b>	Cartone Vassoio in polistirolo espanso estruso Pellicola alimentare plastica a base di PVC
<b>Numero confezioni per imballo</b>	4/6
<b>Numero imballi per pallet</b>	Max 40 cartoni



## **COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

***SCHEDA PRODOTTO***

*SCP BPZ014C*

*Rev 1 del 14/12/2018*

**Etichettatura**

Singola vaschetta e cartone

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEDA PRODOTTO**

SCP 93C

Rev 1 del 27/09/2016

**LONZA A FETTE SUINO**

<b>Codice articolo</b>	PZFLO01
<b>EAN13</b>	2536405
<b>EAN 128</b>	8054521333170
<b>Descrizione articolo</b>	Lonza scelta di suino proveniente da taglio anatomico
<b>Caratteristiche</b>	Polpa di suino mondata a coltello
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg. 2073/2005 e s.m.i. per i seguenti parametri: Enterobatteriacee, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali</b>	<i>In aggiornamento</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne suina 100%</li></ul>
<b>Immagine</b>	





## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

### **SCHEDA PRODOTTO**

SCP 93C

Rev 1 del 27/09/2016

#### CONFEZIONAMENTO

<b>Tipo di confezione a contatto con l'alimento</b>	Vassoio in polistirolo espanso Film uso alimentare barrierato a base di PVC
<b>Confezionamento</b>	Confezionamento in atmosfera protettiva ATM
<b>Numero pezzi per confezione</b>	4/5
<b>Peso confezione</b>	0.450 Kg
<b>Tipologia imballaggio</b>	Cartone Vassoio in polistirolo espanso estruso Pellicola alimentare plastica a base di PVC
<b>Numero confezioni per imballo</b>	4/6
<b>Numero imballi per pallet</b>	Max 40 cartoni
<b>Etichettatura</b>	Singola vaschetta e cartone

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEMA PRODOTTO**

SCP BPZ033C

Rev 1 del 14/12/2018

**PORZIONATO: REALE A FETTE DI BOVINO**

<b>Codice articolo</b>	PZBREA01
<b>EAN13</b>	2702172
<b>EAN 128</b>	8054521333279
<b>Descrizione articolo</b>	Reale a fette di bovino
<b>Caratteristiche</b>	Reale a fette di bovino
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / + 4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg. 2073/2005 e s.m.i. per i seguenti parametri: Enterobatteriacee, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali</b>	<i>In Aggiornamento</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino 100%
<b>Immagine</b>	



## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEDA PRODOTTO**

*SCP BPZ033C*

*Rev 1 del 14/12/2018*

### CONFEZIONAMENTO

<b>Tipo di confezione a contatto con l'alimento</b>	Vassoio in polistirolo espanso Film uso alimentare barrierato a base di PVC
<b>Confezionamento</b>	Confezionamento in atmosfera protettiva
<b>Numero pezzi per confezione</b>	3
<b>Peso confezione</b>	0.350 kg
<b>Tipologia imballaggio</b>	Cartone Vassoio in polistirolo espanso estruso Pellicola alimentare plastica a base di PVC
<b>Numero confezioni per imballo</b>	4/6
<b>Numero imballi per pallet</b>	Max 40 cartoni
<b>Etichettatura</b>	confezione

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEMA PRODOTTO**

SCP N° 23 C

Rev 11 del 03/01/2020

**SALSICCIA CON ANICE**

<b>Codice articolo</b>	PRESAL01
<b>EAN13</b>	2811058
<b>EAN 128</b>	8054521330971
<b>Descrizione articolo</b>	Salsiccia di suino con anice
<b>Caratteristiche</b>	Insaccato fresco ottenuto da carni suine
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Congelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 5 giorni Congelato: 18 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri: E. coli, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali (medi per 100 g)</b>	<i>Energia 783kJ/174 kcal – Grassi 12,0 g di cui grassi saturi 7,4 g – Carboidrati 0,8 g di cui zuccheri 0,5 g – Proteine 15,0 g – Sale 1,68 g</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari



**COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEMA PRODOTTO**

SCP N° 23 C

Rev 11 del 03/01/2020

**Ingredienti**

- Carne suina 84%
- Acqua
- Sale
- Stabilizzanti: E331
- Destrosio
- Anice 0,17%
- Saccarosio
- Pepe
- Fibra vegetale
- Antiossidanti: E300, E301
- Aroma
- Spezie
- Aglio
- Budello Naturale

**Immagine**



**CONFEZIONAMENTO**

**Tipo di confezione a contatto con l'alimento**

Vassoio in polistirolo espanso  
Pellicola plastica a base di PVC

**Confezionamento**

Confezionamento in stretch

**Numero pezzi per confezione**

1

**Peso confezione**

Circa 500/600g

**Tipologia imballaggio**

Cartone  
Vassoio in polistirolo espanso estruso  
Pellicola alimentare plastica a base di PVC

**Numero confezioni per imballo**

10

**Numero imballi per pallet**

Max 40 cartoni

**Etichettatura**

Singola vaschetta e cartone



**COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

***SCHEMA PRODOTTO***

SCP N° 23 C

*Rev 11 del 03/01/2020*

SCP N° 23 C  
Rev. 11 del 03.01.2020

**PROCESSO PRODUTTIVO:**

- Preparazione delle carni suine scelte e mondate a coltello
- Macinatura con tritacarne refrigerato e pesatura del trito
- Travaso del trito nell'impastatrice a pale
- Aggiunta degli ingredienti e additivi miscelati con acqua minerale a 0/4°C
- Insacco con budello naturale
- Confezionamento in stretch