

<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO SCELTO BORDO'</p> 
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p>	<p>PROSCIUTTO COTTO SCELTO</p>
<p>CARATTERISTICHE PRODOTTO</p>	<p>SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE</p>
<p>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</p>	<p>Coscia intera di suino di origine CE</p>
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p>	<p>Prodotto in Italia da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Coscia intera di suino, Sale, Destrosio, Aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	1 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

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

Energia	654 kJ/156 kcal
Grassi totali	9.0 g
Di cui Ac. Grassi saturi	4.0 g
Carboidrati	0.7 g
Di cui Zuccheri	<0.5 g
Proteine	18 g
Sale	1.7 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)	<50
<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 (Per prodotto in busta alluminata) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (Per prodotto in busta plastica alimentare)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	2 di 15

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET****FICHA TÉCNICA****CODICI**

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h x L x P)
AZPRO019	2618521	P.COTTO SCELTO BORDO' COATI	
AZPRO020	2030460	P.COTTO SCELTO BORDO' ½ AN	
AZPRO024	2030470	P.COTTO SCELTO BORDO' AN	
AZPRO068	2573141	P.COTTO SCELTO BORDO' ¼	
AZPRO173	2695457	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ COATI	
AZPRO207	2033190	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE COATI	
AZPRO208	2033200	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ COATI	
AZPRO209	2033210	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE INTERO AN	
AZPRO210	2033220	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ AN	
AZPRO247	2691852	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ FIOR DI COATI	

CONFEZIONAMENTO**IMBALLO PRIMARIO**

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO PRIMARIO	PESO IMBALLO PRIMARIO	PESO MEDIO PEZZO
AZPRO019	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5/9 Kg circa
AZPRO020	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO024	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5/9 Kg circa
AZPRO068	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	2.5 Kg circa
AZPRO173	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO207	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5/9 Kg circa
AZPRO208	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO209	Busta alluminata	0.06 Kg circa	8.5/9 Kg circa
AZPRO210	Busta alluminata	0.04 Kg circa	4.5 Kg circa
AZPRO247	Busta alimentare trasparente	0.01 Kg circa	4.5 Kg circa

IMBALLO SECONDARIO-LOGISTICA

CODICE INTERNO	TIPO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE CARTONE
AZPRO019	Cartone	N°2 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO020	Cartone	N°4 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO024	Cartone	N°2 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO068	Cartone	N°8 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO173	Cartone	N°4 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO207	Cartone	N°2 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO208	Cartone	N°4 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	3 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

AZPRO209	Cartone	N°2 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO210	Cartone	N°4 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm
AZPRO247	Cartone	N°4 pezzi	17 Kg circa	290X200X510mm

IMBALLO TERZIARIO-PALLET

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	150 cm circa
Peso lordo	650 Kg circa
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, 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.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	4 di 15

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</i>
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
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	5 di 15

COOKED HAM BORDO'

TRADE NAME



SALES DESCRIPTION

HIGH SELECTION COOKED HAM

PRODUCT CHARACTERISTICS

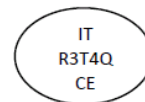
GLUTEN FREE
DAIRY FREE

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Pork leg from CE countries

PRODUCTION SITE

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



INGREDIENTS

Pork leg, salt, dextrose, natural flavourings.
Antioxidant: E301; Preservative: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	6 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	654 kJ/156 kcal
Fat (Of which Saturates)	9.0 g 4.0 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.7 g <0.5 g
Protein	18 g
Salt	1.7 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<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 at a temperature between 0° C and + 4°C (for product in alu bag) 60 days at a temperature between 0° C and + 4°C (for product in plastic film)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	7 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODES			
MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h x L x P)
AZPRO019	2618521	P.COTTO SCELTO BORDO' COATI	
AZPRO020	2030460	P.COTTO SCELTO BORDO' ½ AN	
AZPRO024	2030470	P.COTTO SCELTO BORDO' AN	
AZPRO068	2573141	P.COTTO SCELTO BORDO' ¼	
AZPRO173	2695457	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ COATI	
AZPRO207	2033190	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE COATI	
AZPRO208	2033200	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ COATI	
AZPRO209	2033210	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE INTERO AN	
AZPRO210	2033220	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ AN	
AZPRO019	2618521	P.COTTO SCELTO BORDO' COATI	
AZPRO247	2691852	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ FIOR DI COATI	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PRIMARY PACKAGING	PRIMARY PACKAGING WEIGHT	MEDIUM PRODUCT WEIGHT
AZPRO019	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5/9 Kg
AZPRO020	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg
AZPRO024	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5/9 Kg
AZPRO068	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 2.5 Kg
AZPRO173	Alu bag	About 0.04 Kg	About 8.5/9 Kg
AZPRO207	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5/9 Kg
AZPRO208	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg
AZPRO209	Alu bag	About 0.06 Kg	About 8.5/9 Kg
AZPRO210	Alu bag	About 0.04 Kg	About 4.5 Kg
AZPRO247	Plastic bag	About 0.01 Kg	About 4.5 Kg

SECONDARY PACKAGING

MANUFACTURER CODE	TYPE OF PACKAGING	PIECES PER SECONDARY PACKAGING	TOTAL WEIGHT	BOX SIZE
AZPRO019	Cardboard boxes	2 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO020	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO024	Cardboard boxes	2 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO068	Cardboard boxes	8 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO173	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO207	Cardboard boxes	2 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO208	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 kg	290X200X510mm

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	8 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

AZPRO209	Cardboard boxes	2 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO210	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 kg	290X200X510mm
AZPRO247	Cardboard boxes	4 pieces	About 17 kg	290X200X510mm

TERTIARY PACKAGING

Pallet Type	EPAL
Height	About 150 cm
Gross Weight	About 650 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 22000:2005 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



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	9 di 15

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
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	10 di 15

JAMON COCIDO BORDO



NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE DE VENTA

JAMÓN COCIDO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

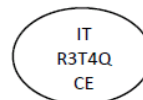
**SIN GLUTEN
SINS LÁCTEOS**

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Carne de cerdo de UE

PLANTA DE FABRICACIÓN

Producido por Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona



INGREDIENTES

Jamón, sal, dextrosa, aromas naturales. Antioxidante: E301; Conservador: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	11 di 15

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET****FICHA TÉCNICA****INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS por 100g:****(Reg. ce n. 1169/2011)**

Valor energético	654 kJ/156 kcal
Grasas total de las cuales saturadas	9.0 g 4.0 g
Hidratos de carbono De los cuales azúcares	0.7 g <0.5 g
Proteínas	18 g
Sal	1.7 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp in 25g</i>	NO
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	NO

CADUCIDAD-ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE USO	-
FECHA DE CADUCIDAD	Dia/mes/año
ALMACENAMIENTO	120 días en temperatura entre 0°C y +4°C (productos en ALU bag) 60 días en temperatura entre 0°C y +4°C (productos en cryovac)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	12 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

CODIGOS

CODIGO	EAN	PRODUCTO	DIMENSIONES
AZPRO019	2618521	P.COTTO SCELTO BORDO' COATI	
AZPRO020	2030460	P.COTTO SCELTO BORDO' ½ AN	
AZPRO024	2030470	P.COTTO SCELTO BORDO' AN	
AZPRO068	2573141	P.COTTO SCELTO BORDO' ¼	
AZPRO173	2695457	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ COATI	
AZPRO207	2033190	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE COATI	
AZPRO208	2033200	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ COATI	
AZPRO209	2033210	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE INTERO AN	
AZPRO210	2033220	P.COTTO SCELTO BORDO' BOTTE A ½ AN	
AZPRO247	2691852	P.COTTO SCELTO BORDO' A ½ FIOR DI COATI	

EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	PESO EMBALAJE	PESO MEDIO
AZPRO019	Sobre de aluminio	About 0.06 Kg	8.5/9 Kg
AZPRO020	Sobre de aluminio	About 0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRO024	Sobre de aluminio	About 0.06 Kg	8.5/9 Kg
AZPRO068	Sobre en películas plasticas	About 0.01 Kg	2.5 Kg
AZPRO173	Sobre de aluminio	About 0.04 Kg	8.5/9 Kg
AZPRO207	Sobre de aluminio	About 0.06 Kg	8.5/9 Kg
AZPRO208	Sobre de aluminio	About 0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRO209	Sobre de aluminio	About 0.06 Kg	8.5/9 Kg
AZPRO210	Sobre de aluminio	About 0.04 Kg	4.5 Kg
AZPRO247	Sobre en películas plasticas	About 0.01 Kg	2.5 Kg

EMBALAJE SECONDARIO

CODIGO	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO	DIMENSION DE LA CAJA
AZPRO019	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO020	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO024	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO068	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO173	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO207	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO208	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO209	Caja	2 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	13 di 15



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TÉCNICA

AZPRO210	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm
AZPRO247	Caja	4 unidades	Aproximadamente 17 kg	290X200X510mm

EMBALAJE TERCIARIO

Tipo de paleta	EPAL
Altura de la paleta	Aproximadamente 150 cm
Peso bruto	Aproximadamente 650 kg
Niveles	6
Cajas por capa	6
Cajas por paleta	36

OTRAS NOTAS TECNICAS

Il Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de los alimentos de Salumificio Fratelli Coati está certificado y cumple con los requisitos de la norma UNI EN ISO 9001: 2015, ISO 22000: 2005 y las normas técnicas internacionales IFS y GSF (BRC). La compañía opera en conformidad con la reglamentación nacional y europeo, en el régimen de control de sí mismo y de acuerdo con los principios de HACCP. Las materias primas, productos terminados y las condiciones higiénicas de los lugares de trabajo son constantemente monitoreados por análisis químicos y microbiológicos realizados por laboratorios externos cualificados ACCREDIA.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	14 di 15

ALÉRGENOS

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

INGREDIENTES	PRESENCIA	AUSENCIA	CROSS CONTAMINATION
Cereales con gluten y sus derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, etc.)		X	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO
Huevo y productos a base de huevo		X	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia) y productos derivados.		X	NO
Apio y sus derivados		X	NO
Mostaza y sus derivados		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Anhídrido sulforoso y sulfitos en concentración superior a 10mg/kg		X	NO
Altramuz y productos a base de altramuz		X	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO SCELTO BORDO'	STPRO005	RAQ	Rev. 14 11.10.2019	15 di 15