



STE 10.500-510

PAG. 1/2		SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ED. 2 REV. 2 del 22.06.20
DENOMINAZIONE		Coppa di Parma I.G.P.	
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO		KG 1,8 - 2,2	
ASPETTO ESTERNO		SALUME DI FORMA CILINDRICA	
MATERIA PRIMA CARNEA		COPPA SUINA NAZIONALE	
MATERIA PRIMA NON CARNEA		BUDELLO NATURALE (BONDEANA) - NON EDIBILE	
MATERIALI ACCESSORI		SPAGO	
MODALITA' DI SALAGIONE		A MEZZO ZANGOLATURA SEGUITA DA RIPOSO COME DA DISCIPLINARE IGP	
MODALITA' DI PRODUZIONE		INVESTITURA IN BUDELLO NATURALE, LEGATURA CON SPAGO, ASCIUGATURA E STAGIONATURA	
STAGIONATURA Cod. 500		90 gg	
STAGIONATURA Cod. 510		120 gg	
AFFINAMENTO DEL PRODOTTO		SOTTOVUOTO A TEMPERATURA <4°C	
TMC PRODOTTO INTERO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO/SFUSO		IL PRODOTTO NON HA SCADENZA. UNA VOLTA SPEDITO IL TMC E' DI 150 gg	
TMC PRODOTTO IN TRANCIO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO		150 gg DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO SFUSO		TEMPERATURA NON SUPERIORE A 18°C.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO		TEMPERATURA NON SUPERIORE A +7°C.	
GESTIONE PRODOTTO IMBALLATO		RIMUOVERE IL PRODOTTO DAL CARTONE ENTRO 10 GIORNI DALLA DATA DI SPEDIZIONE	
MODALITA' DI IMPIEGO		PRONTO PER IL CONSUMO	
TARGET DI CONSUMATORI		TUTTI I CONSUMATORI DI ETA' SUPERIORE 3 ANNI, PURCHE' NON INTOLLERANTI AGLI INGREDIENTI INDICATI IN ETICHETTA.	
INGREDIENTI			
CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTI: E252 - E250.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE			
COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO			

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia 1.309 kJ/315 kcal
	Grassi g 24,5
	di cui saturi g 8,9
	Carboidrati g <0,5
	di cui zuccheri g <0,2
	Proteine g 23,7
	Sale g 4,4
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.	

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Neutro	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso Cod. 500	500	505	
Prodotto sfuso extra stagionata Cod. 510	510	515	

Coppa di Parma I.G.P.

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE FOZ2N CE				
Configurazione commerciale Cod. 500	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	501	502	503	504
Sacco Aurora	506	507	508	509
Sacco / etichetta cliente				
Configurazione commerciale extra stagionata Cod. 510	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	511	512	513	514
Sacco Aurora	516	517	518	519
Sacco / etichetta cliente				

Tabella: 3

Pallettizzazione			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 2 pz./4 tranci	12	5	60
cartone da 10 pz./20 tranci	6	3	18

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO						
Configurazione commerciale Cod. 500	Aurora		Neutro		Cliente	
	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2675663	2347767	2490342	2346982		
sv int.	2827029	2440196	2442723	2452335		
pelato sv int	2365157	2353587	2727782	2786699		
sv trancio 1/2	2500555	2440374	2763357	2435321		
pelato sv trancio 1/2	2425257	2676739	2903828	2410696		
Configurazione commerciale extra stagionata Cod. 510	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2973828	2732406	2497238	2754556		
sv int.	2984436	2751907	2907331	2554127		
pelato sv int	2445849	2787151	2770776	2890899		
sv trancio 1/2	2671211	2852197	2450219	2504396		
pelato sv trancio 1/2	2453657	2813157	2687643	2926008		

STRUTTURA DEL CODICE EAN 128

(01)GTIN(15)SCADENZA(3103)PESO NETTO(10)LOTTO

(01) GTIN composto da prefisso peso variabile 9, codice univoco azienda 8016133 + codice prodotto alfanumerico di 3 bytes (tabella 1-2) giustificato a sinistra con zeri significativi e Checksum controllo un byte finale

RIFERIMENTI NORMATIVI:

Coppa di Parma I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta): "Garantito da Organismo di controllo autorizzato MIPAAFT "

DICHIARAZIONI:

Indicazione : "SENZA GLUTINE" adatto al consumo per le persone intolleranti al glutine.

POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Dir. 2007/68/CE - All. III bis e normative collegate: NESSUNO.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

Salumificio Aurora SRL**Sede legale, amministrativa e di produzione:**

Via G. Verdi, 15 - 43035 Felino (PR) Italia IT793 L CE

Tel.0521/831149 – fax. 0521/831164

R.E.A. N. 109158 C.C.I.A.A. PARMA REG. IMPRESE PARMA 6016

C.F. E P.IVA IT 00163750342

www.salumificioaurora.it