



STE 10.520

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 1 del 30.09.19

DENOMINAZIONE	COPPA STAGIONATA
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	NON INFERIORE A KG 1,3
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA
MATERIA PRIMA CARNEA	COPPA SUINA (origine UE)
MATERIA PRIMA NON CARNEA	BUDELLO NATURALE - NON EDIBILE
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLATURA
MODALITA' DI PRODUZIONE	INVESTITURA IN BUDELLO NATURALE, LEGATURA CON SPAGO, ASCIUGATURA E STAGIONATURA
STAGIONATURA MINIMA	40 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, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTI: E252 - E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1.359 kJ/ 327 kcal
 Grassi g 24,9
 di cui saturi g 11,8
 Carboidrati g 0,6
 di cui zuccheri g 0,3
 Proteine g 25,1
 Sale g 4,4

Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.

COPPA STAGIONATA**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	520	525	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE F0Z2N CE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio
Sacco neutro	521	522	523	524
Sacco Aurora	526	527	528	529
Sacco con apposizione 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	Aurora		Neutro		Cliente	
	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2648398	2374145	2342318	2541146		
sv int.	2636503	2423598	2636503	2931295		
pelato sv int	2743586	2463788	2412932	2756731		
sv trancio 1/2	2890209	2628523	2242433	2852983		
pelato sv trancio 1/2	2429618	2814409	2721817	2826279		

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

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