



STE 10.530

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 2 del 20.04.20

DENOMINAZIONE	FIOCCO CLASSICO		
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 1,8 - 2,3 CIRCA		
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TONDEGGIANTE CON UN'ESTREMITA' LEGGERMENTE APPUNTITA		
MATERIA PRIMA CARNEA	FIOCCO SUINO (origine nazionale)		
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	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, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E252.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE			
COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.			
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Valori medi per 100 g di prodotto	
		Energia 1.318 kJ/ 315 kcal	
		Grassi g 17,3	
		di cui saturi g 5,7	
		Carboidrati g <0,5	
		di cui zuccheri g 0,2	
		Proteine g 39,7	
		Sale g 4,8	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.			

PAG. 2/2	STE 10.530
	ED. 2 REV. 2 del 20.04.20
FIOCCO CLASSICO	

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	530	535	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE FOZ2N CE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	531	532	533	534
Sacco Aurora	536	537	538	539
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
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	2802609	2395292	2987673	2521906		
sv int.	2433535	2968272	2828406	2755695		
pelato sv int	2636629	2505601	2890556	2934368		
sv trancio 1/2	2381446	2721182	2667698	2889146		
pelato sv trancio 1/2	2426379	2526446	2906377	2916406		

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