



STE 10.540

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 2 del 20.04.20

DENOMINAZIONE	Fiocco di Prosciutto stagionato con cotenna	
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 CON COTENNA (origine nazionale)	
MATERIA PRIMA NON CARNEA	SUGNA	
MATERIALI ACCESSORI	RETE DI CONTENIMENTO	
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLATURA	
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE, RIPOSO, ASCIUGATURA, STAGIONATURA , SUGNATURA	
STAGIONATURA MINIMA	4 MESI	
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.	
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 4,5	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.		

DENOMINAZIONE	Fiocco di Prosciutto stagionato con cotenna
----------------------	----------------------------------------------------

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	540	545	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE FO22N CE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	541	542	543	544
Sacco Aurora	546	547	548	549
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						
	Aurora		Neutro		Cliente	
Configurazione commerciale	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2971846	2395386	2951133	2539527		
sv int.	2828772	2778078	2783752	2928353		
pelato sv int	2515897	2713199	2829928	2818452		
sv trancio 1/2	2966889	2983554	2887199	2737937		
pelato sv trancio 1/2	2495705	2380707	2380707	2577982		

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