



STE 10.584

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 1 del 30.09.19

DENOMINAZIONE	Pancetta Extra Stag. Arrotolata c/cotenna
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 4 - KG 4,5
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA
MATERIA PRIMA CARNEA	PANCETTA SUINA NAZIONALE CON COTENNA
MATERIA PRIMA NON CARNEA	BUDELLO NATURALE
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO, SPAGO ELASTICO
MODALITA' DI SALAGIONE	SALAGIONE A SECCO MANUALE
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE, RIPOSO REFRIGERATO, CUCITURA E LEGATURA, ASCIUGATURA E STAGIONATURA
STAGIONATURA MINIMA	90 gg.
TMC PRODOTTO SFUSO	110 GIORNI
TMC PRODOTTO 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, AROMI, 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 2064 kJ/ 496 kcal
	Grassi g 50
	di cui saturi g 21
	Carboidrati g <0,5
	di cui zuccheri g 0
	Proteine g 12
	Sale g 3,5
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.	

DENOMINAZIONE	Pancetta Extra Stag. Arrotolata c/cotenna
----------------------	--

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	584	586	

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	588		585	
Sacco Aurora	589		587	
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 1 pz.	6	7	42
cartone da 2 tranci	12	5	60
cartone da 6 tranci	6	3	18
cartone da 3 pz.	4	5	20

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO						
	Aurora		Neutro		Cliente	
Configurazione commerciale	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND
Sfuso	2907711	2380145	2984164	2712432		
sv int.	2688975	2978127	2691617	2615935		
pelato sv int						
sv trancio 1/2	2955962	2583655	2729148	2446044		
pelato sv trancio 1/2						

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

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. 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