



STE 10.590

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 1 del 30.09.19

DENOMINAZIONE	Pancetta Stag. steccata c/cotenna	
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 4 - KG 4,5	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA SCHIACCIATA TRA DUE STECCHE DI LEGNO NATURALE	
MATERIA PRIMA CARNEA	PANCETTA SUINA NAZIONALE CON COTENNA	
MATERIA PRIMA NON CARNEA	BUDELLO CELLULOSICO NON EDIBILE	
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO ELASTICO, STECCHE	
MODALITA' DI SALAGIONE	SALAGIONE A SECCO MANUALE	
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE, RIPOSO REFRIGERATO, STECCATURA E LEGATURA, ASCIUGATURA E STAGIONATURA	
STAGIONATURA MINIMA	60 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, DESTROSIO, 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 1835 kJ/ 435 kcal	
	Grassi g 43	
	di cui saturi g 15	
	Carboidrati g <0,5	
	di cui zuccheri g 0	
	Proteine g 15	
	Sale g 3,5	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.		

DENOMINAZIONE

Pancetta Stag. steccata c/cotenna

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	590	592	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE F0Z2N CE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro			591	
Sacco Aurora			593	
etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETTIZZAZIONE			
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 10 tranci	6	3	18
cartone da 3 pz	4	5	20

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	2888019	2346776	2530791	2377357		
sv int.						
pelato sv int						
sv trancio 1/2	2830957	2495029	2668168	2925018		
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

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