



STE 10.658

PAG. 1/2	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ED. 2 REV. 3 del 30.04.20
DENOMINAZIONE	PORCHETTA SEMPLICE ARROSTO	
PESO MEDIO PRODOTTO INTERO TRANCIATO A META'	KG. 3,60 - kg. 4,6	
PESO PRODOTTO AFFETTATO IN VASCHETTA PREFORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA (dim. in mm: 259 (la) x 220 (lu) x 20(h))	100 g	
ASPETTO ESTERNO	PRODOTTO INTERO DI FORMA CILINDRICA CUCITO SUL LATO CON SPAGO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A META' O AFFETTATO E CONFEZIONATO IN VASCHETTA PREFORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	
MATERIA PRIMA CARNEA	MIDDLE SUINO (PANCETTA CON LONZA) NAZIONALI/UE	
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO, BUSTE SOTTOVUOTO	
MODALITA' DI SALAGIONE	SALAGIONE A MEZZO SIRINGATRICE E ZANGOLATURA	
MODALITA' DI PRODUZIONE	COTTO A SECCO, CONFEZIONATO IN BUSTA SOTTOVUOTO E PASTORIZZATO.	
STAGIONATURA MINIMA	PRODOTTO COTTO	
TMC PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	150 GG. DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO	
SCADENZA AFFETTATO CONFEZIONATO IN VASCHETTA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	30 GG. DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	TEMPERATURA NON SUPERIORE A +4°C.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO AFFETTATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA	TEMPERATURA NON SUPERIORE A +4°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, ROSMARINO. Antiossidante: E301, Esaltatore di sapidità: Glutammato monosodico (E 621); Stabilizzanti: E450, E451. Conservante: Nitrito di sodio (E250).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSATO CON SOTTILI STRIATURE DI GRASSO.

ESTERNAMENTE COLORE PIU' MARCATO TIPICO DELLA COTTURA ARROSTO.

SAPORE: DOLCE INSAPORITO CON AROMI.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia 629 kJ/ 150 kcal
	Grassi g 7,80
	di cui saturi g 2,80
	Carboidrati g 1,5
	di cui zuccheri g 1,5
	Proteine g 18,5
	Sale g 2,3

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

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE					
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2	Affettato in vaschetta
Sacco neutro			658		
Sacco Aurora			659		
Etichetta cliente					
logo Aurora					727

Tabella: 2

PALLETTIZZAZIONE			
cartone da 2 metà sottovuoto	6	7	42
cartone da n. 10 vaschette	14	8	112

Tabella: 3

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO							
Configurazione commerciale	Aurora			Neutro		Cliente	
	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	PESO FISSO	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso							
sv int.							
pelato sv int							
sv trancio 1/2	2441774	2464319		2446441	2532189		
pelato sv trancio 1/2							
Affettato in vaschetta ATM			8016133000055				

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