



STE 10.660

PAG. 1/2

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 2 del 30.04.20

| DENOMINAZIONE                                               |                                                                                                                | <b>PORCHETTA DOPPIA ARROSTO<br/>SOTTOVUOTO</b> |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| PESO MEDIO PRODOTTO INTERO                                  | KG. 6,2 - kg. 6,8                                                                                              |                                                |
| ASPETTO ESTERNO                                             | PRODOTTO DI FORMA CILINDRICA CUCITO SUL LATO CON SPAGO                                                         |                                                |
| MATERIA PRIMA CARNEA                                        | MIDDLE SUINO (PANCETTA CON LONZA), LONZA SUINA 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                                                                          |                                                |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO | 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 | 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.

**PORCHETTA DOPPIA ARROSTO  
SOTTOVUOTO**

**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

| STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE IT 793 LCE |        |                |                |                       |
|--------------------------------------------------------------------|--------|----------------|----------------|-----------------------|
| Configurazione commerciale                                         | SV int | Pelato sv int. | sv trancio 1/2 | pelato sv trancio 1/2 |
| Sacco neutro                                                       |        |                | 660            |                       |
| Sacco Aurora                                                       |        |                | 661            |                       |
| Sacco con apposizione                                              |        |                |                |                       |

Tabella: 3

| PALLETTIZZAZIONE |   |   |    |
|------------------|---|---|----|
| cartone da 1 pz. | 6 | 7 | 42 |

| 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                                |           |                      |           |                      |           |                      |
| sv int.                              |           |                      |           |                      |           |                      |
| pelato sv int                        |           |                      |           |                      |           |                      |
| sv trancio 1/2                       | 2398105   | 2644394              | 2785399   | 2786292              |           |                      |
| 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**