



STE 10.670

PAG. 1/2

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 0 del 02.05.19

<b>DENOMINAZIONE</b>		<b>SALAME STAG. FELINO GIGANTE I.G.P.</b>
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	kg. 2,50 - 3,50	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TIPICA TUBOLARE CILINDRICA	
MATERIA PRIMA CARNEA	CARNE SUINA NAZIONALE	
MATERIA PRIMA NON CARNEA	BUDELLO NATURALE GENTILE	
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO	
MODALITA' DI PRODUZIONE	MACINATURA, IMPASTATURA, INSACCATURA, ASCUGATURA, STAGIONATURA	
STAGIONATURA MINIMA	30 gg.	
TMC PRODOTTO SFUSO	150 GG. DALLA DATA DI PRODUZIONE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO SFUSO	TEMPERATURA NON SUPERIORE A 18°C	
MODALITA' DI IMPIEGO	PRONTO PER IL CONSUMO.	
TARGET DI CONSUMATORI	TUTTI I CONSUMATORI DI ETÀ SUPERIORE 3 ANNI, PURCHÉ NON INTOLLERANTI AGLI INGREDIENTI INDICATI IN ETICHETTA.	
<b>INGREDIENTI</b>		
Carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, spezie; antiossidante: E301; conservanti: E250, E252.		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
COLORE: Magro di colore rosso rubino. Grasso bianco, non rancido.		
SAPORE: Delicato, non salato, stagionato. ODORE : Tipico, stagionato, delicato.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>		
	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>	
	Energia 1.615 kJ/ 386 kcal	
	Grassi g 30	
	di cui saturi g 10	
	Carboidrati g < 1	
	di cui zuccheri g < 1	
	Proteine g 29	
	Sale g 4	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.		

**SALAME STAG. FELINO GIGANTE I.G.P.****INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Nuovi codici in vigore dal 1° Luglio 2019

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	<b>670</b>	<b>671</b>	

Tabella: 2

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

Tabella: 3

PALLETTIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 1 pz.	6	6	36

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO						
	Aurora		Neutro		Cliente	
Configurazione commerciale	EAN13 GDC	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDC	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDC	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2472911	2987743	2444832	2860696		

**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**