



STE 10.600

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 8 del 14.01.2021

DENOMINAZIONE		Pancetta Coppata grossa	
PESO DEL PRODOTTO STAGIONATO	KG 6 - 6,5		
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA		
MATERIA PRIMA CARNEA	Pancetta scotennata parzialmente privata del grasso di origine nazionale/comunitaria, coppa suina di origine nazionale/comunitaria		
MATERIA PRIMA NON CARNEA	INVESTITURA IN TUBOLARE DI FIBRA POLIAMIDICA SINTETICA		
MATERIALI ACCESSORI	CARTA PERGAMENA, SPAGO.		
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLATURA		
MODALITA' DI PRODUZIONE	INVESTITURA CON TUBOLARE DI FIBRA POLIAMMIDICA SINTETICA, CARTA PERGAMENA, LEGATURA CON SPAGO, ASCIUGATURA E STAGIONATURA		
STAGIONATURA	45 GG.		
AFFINAMENTO DEL PRODOTTO	SOTTOVUOTO A TEMPERATURA <4°C		
TMC PRODOTTO INTERO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO/SFUSO	UNA VOLTA SPEDITO IL TMC E' DI 150 gg		
TMC PRODOTTO IN TRANCIO 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: PANCETTA SUINA, COPPA SUINA, SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, 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 1285 kJ/ kcal 310	
		Grassi g 26	
		di cui saturi g 10,3	
		Carboidrati g <0,5	
		di cui zuccheri g <0,1	
		Proteine g 19	
		Sale g 3	
Valori medi all'origine. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.			

Pancetta Coppata grossa**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	600	604	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Cod. 600				
Sacco neutro	601	603	602	
Sacco Aurora	605		606	
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETTIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 2 tranci	12	5	60
cartone da 2 pz. Interi/4 tranci	6	7	42
cartone da 4 pz. Interi	6	3	18

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO						
	Aurora		Neutro		Cliente	
Configurazione commerciale	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Cod. 600						
Sfuso	2706085	2944874	2414766	2502388		
sv int.	2666131	2666258	2674583	2507196		
pelato sv int			2337437	2971002		
sv trancio 1/2	2860563	2375984	2945117	2553114		
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