



STE 10.607
ED. 2 REV. 8 del 19.01.2021

DENOMINAZIONE	Pancetta Coppata piccola
PESO DEL PRODOTTO STAGIONATO	KG 4,8 - 5,2
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	35 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 1126 kJ/kcal 271 Grassi g 21 di cui saturi g 8,8 Carboidrati g <0,5 di cui zuccheri g <0,3 Proteine g 20 Sale g 3,2

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

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

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	607	611	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv	sv trancio	pelato sv
Cod. 600		int.	1/2	trancio 1/2
Sacco neutro	608	610	609	
Sacco Aurora	612		613	
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. 607						
Sfuso	2926639	2960927	2345869	2584639		
sv int.	2986197	2437225	2957984	2586566		
pelato sv int			2802349	2533217		
sv trancio 1/2	2735705	2645746	2933854	2711923		
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