



STE 10.614

PAG. 1/2

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 8 del 19.01.2021

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Pancetta Coppata Magra</b>
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG. 4,8 - KG 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.
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.
<b>INGREDIENTI:</b> PANCETTA SUINA, COPPA SUINA, SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301. <b>CONSERVANTI:</b> 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.	

**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	<b>614</b>	<b>618</b>	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	<b>615</b>	<b>617</b>	<b>616</b>	
Sacco Aurora	<b>619</b>		<b>620</b>	
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
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 5 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
Sfuso	2571606	2413803	2689349	2879864		
sv int.	2368811	2522536	2884268	2714224		
pelato sv int			2339665	2358844		
sv trancio 1/2	2516092	2859976	2691104	2892758		
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**