



STE 10.621

PAG. 1/2	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ED. 2 REV. 7 del 14.01.2021
DENOMINAZIONE	Pancetta stagionata Magra	
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG. 3,9 - KG 4,3	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA	
MATERIA PRIMA CARNEA	Pancetta scotennata privata parzialmente del grasso di origine nazionale/comunitaria	
MATERIA PRIMA NON CARNEA	INVESTITURA IN TUBOLARE 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	40 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.	
INGREDIENTI: PANCETTA 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 1450 kJ/ kcal 350
		Grassi g 30
		di cui saturi g 12,8
		Carboidrati g <0,5
		di cui zuccheri g <0,1
		Proteine g 20
		Sale g 3
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	621	625	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE				
		Pelato sv	sv trancio	pelato sv trancio
Configurazione commerciale	SV int	int.	1/2	1/2
Sacco neutro	622	624	623	
Sacco Aurora	626		627	
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	2344839	2496307	2427284	2848364		
sv int.	2778728	2601464	2367179	2669344		
pelato sv int			2860591	2586382		
sv trancio 1/2	2656287	2876073	2519639	2742999		
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