



STE 10.628

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 6 del 14.01.2021

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Pancetta Stagionata Arrotolata s/cotenna</b>
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG. 3,1 - KG 3,6
PESO MEDIO PRODOTTO IN TRANCIO PICCOLO	g. 450 - g. 550
PESO PRODOTTO AFFETTATO IN VASCHETTA PREFORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA (dim. in mm: 245 (la) x 200 (lu) x 20(h))	100 g
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA. CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A META', IN TRANCI DA UN QUARTO, O AFFETTATO E CONFEZIONATO IN VASCHETTA PREFORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA
MATERIA PRIMA CARNEA	PANCETTA SUINA SENZA COTENNA (origine nazionale/comunitaria)
MATERIA PRIMA NON CARNEA	TUBOLARE IN FIBRA POLIAMMIDICA SINTETICA
MATERIALI ACCESSORI	CARTA PERGAMENA, SPAGO
MODALITA' DI SALAGIONE	SALAGIONE A SECCO MANUALE
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE IN ZANGOLA, INVESTITURA E LEGATURA, 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
SCADENZA PRODOTTO AFFETTATO CONFEZIONATO IN VASCHETTA ATM	60 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 CONSERVAZIONE AFFETTATO IN VASCHETTA ATM	TEMPERATURA NON SUPERIORE A +4°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, SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE.ANTIOSSIDANTE: E301.CONSERVANTI: E252 - E250.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>
	Energia 1504 kJ/ 363 kcal
	Grassi g 31
	di cui saturi g 13,1
	Carboidrati g <0,5
	di cui zuccheri g <0,1
	Proteine g 21
	Sale g 3,6

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

**Pancetta Stagionata Arrotolata s/cotenna****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>628</b>	<b>631</b>	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE					
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	sv trancio piccolo	Affettato vaschetta ATM
Sacco neutro	<b>629</b>		<b>630</b>	<b>1000</b>	
Sacco Aurora	<b>632</b>		<b>633</b>		
Sacco con etichetta cliente					
Vaschetta					<b>726</b>

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 2 metà	6	6	36
cartone da 2 pz./4 metà	6	7	42
cartone da 8 pz./10 metà	6	3	18
cartone da 7 pz. s.v.	6	3	18
cartone da n. 10 tranci piccoli	7	7	49
cartone da n. 10 vaschette	9	7	63

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO							
Configurazione commerciale	Aurora			Neutro		Cliente	
	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	PESO FISSO	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2622582	2348679		2484025	2721883		
sv int.	2573413	2432118		2772253	2365154		
pelato sv int							
sv trancio 1/2	2922243	2652858		2430343	2523946		
sv trancio piccolo				2707808	2942325		
Affettato in vaschetta ATM			8016133000024				

**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:**

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](http://www.salumificioaurora.it)