



STE 10.634

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 6 del 14.01.2021

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Pancetta Stagionata Arrotolata s/cotenna al pepe</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	BUDELLO CELLULOSICO FIBROUS NON EDIBILE	
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO	
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLA	
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.	
<b>INGREDIENTI:</b> PANCETTA SUINA, SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, SPEZIA DI COPERTURA: PEPE NERO. ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTI: E252 - E250		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>		
COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>	
	Energia 1695 kJ/ 410 kcal	
	Grassi g 38	
	di cui saturi g 16	
	Carboidrati g <0,5	
	di cui zuccheri g <0,1	
	Proteine g 17	
	Sale g 3,3	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.		

	<b>Pancetta Stagionata Arrotondata s/cotenna al pepe</b>
--	--

**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>634</b>	<b>637</b>	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE					
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	sv trancio piccolo	Affettato in vaschetta ATM
Sacco neutro	<b>635</b>		<b>636</b>	<b>1001</b>	
Sacco Aurora	<b>638</b>		<b>639</b>		
Sacco con apposizione etichetta cliente					
Vaschetta					<b>986</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	2413301	2465538		2709655	2784249		
sv int.	2506528	2824064		2950676	2341877		
pelato sv int							
sv trancio 1/2	2493015	2868982		2933909	2785607		
sv trancio piccolo				2564312	2650624		
Affettato in vaschetta ATM			8016133000031				

**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)