



STE 10.646

PAG. 1/2	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ED. 2 REV. 5 del 29.09.20
DENOMINAZIONE		Pancetta Stag. Pressata S.C. in trancio s/v.
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO TRANCIATO A META'	KG. 1,400 - 1,700	
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO IN TRANCIO PICCOLO	g. 450 - g. 550	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA SCHIACCIATA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A META' O IN TRANCI DA UN QUARTO	
MATERIA PRIMA CARNEA	PANCETTA SUINA NAZIONALE/COMUNITARIA SENZA COTENNA	
MATERIALI ACCESSORI	CARTA PERGAMENA, BUSTE PER SOTTOVUOTO	
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLA	
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE IN ZANGOLA, INVESTITURA, ASCIUGATURA, STAGIONATURA, PRESSATURA, TRANCIATURA E CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	
STAGIONATURA MINIMA	35 gg.	
AFFINAMENTO DEL PRODOTTO	SOTTOVUOTO A TEMPERATURA <4°C	
TMC PRODOTTO IN TRANCIO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	150 gg DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO	
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	Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia 1897 kJ/ 460 kcal
	Grassi g 44,8
	di cui saturi g 16,3
	Carboidrati g <0,5
	di cui zuccheri g 0,20
	Proteine g 13,9
	Sale g 3,3

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

Pancetta Stag. Pressata S.C. metà s/v.**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Tabella: 1

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

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	sv trancio piccolo
Sacco neutro			646	991
Sacco Aurora			647	
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 4 metà	7	6	42
cartone da 10 metà	6	3	18
cartone da 10 tranci piccoli	7	7	49

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						
sv int.						
pelato sv int						
sv trancio 1/2	2352555	2645777	2677761	2397349		
sv trancio piccolo			2550579	2387086		

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 – 336011

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