



STE 10.648

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 3 del 11.02.21

DENOMINAZIONE		GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG. 1,6 -2,4	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TRIANGOLARE, SALATO, AROMATIZZATO, STAGIONATO.	
MATERIA PRIMA CARNEA	GOLA SUINA CON COTENNA (ORIGINE ITALIA)	
MATERIALI ACCESSORI	CORDA	
MODALITA' DI SALAGIONE	SALAGIONE A SECCO	
MODALITA' DI PRODUZIONE	SALAGIONE, RIPOSO REFRIGERATO, ASCIUGATURA E STAGIONATURA	
STAGIONATURA MINIMA	50 gg.	
AFFINAMENTO DEL PRODOTTO	SOTTOVUOTO A TEMPERATURA <4°C	
TMC PRODOTTO INTERO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO/SFUO	120 gg DALLA DATA DI PRODUZIONE	
TMC PRODOTTO IN TRANCIO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	120 gg DALLA DATA DI PRODUZIONE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO SFUSO	TEMPERATURA NON SUPERIORE A 18°C.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	TEMPERATURA NON SUPERIORE A +7°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

CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI.
SPEZIA DI COPERTURA: PEPE NERO. CONSERVANTI: E252 - E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: BRUNO DELLA COTENNA E NERO DEL PEPE. INTERNO: BIANCO CON STRIATURA DI MAGRO .
SAPORE: LEGGERMENTE AROMATIZZATO AL PEPE TIPICO DEL PRODOTTO.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia 2.572 kJ/ 624 kcal Grassi g 64 di cui saturi g 22 Carboidrati g <0,5 di cui zuccheri g <0,5 Proteine g 12 Sale g 3,2

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

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE**INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA**

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	648	651	

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	649		650	
Sacco Aurora	652		653	
Sacco con apposizione etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETTIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 2 pz./4 tranci	12	5	60
cartone da 5 pz. interi s.v.	6	7	42
cartone da 6 pz. interi sfusi/10 tranci	6	7	42

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	2370553	2646728	2818133	2426057		
sv int.	2648611	2941015	2664096	2446482		
pelato sv int						
sv trancio 1/2	2571726	2971961	2963031	2419476		
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