



PAG. 1/3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

STE 10.29 PANS105 P (2 PZ)

ED. 1 REV. 5 DEL 31.10.2016

DENOMINAZIONE	Pancetta coppata Premium etichetta nera
CARATTERISTICHE LOGISTICHE DEL PRODOTTO	
CODICE PRODOTTO	PANS105P
CODICE EAN 13	2242381
CODICE EAN/UCC 128	9801613300027
STAGIONATURA MINIMA	30 GG.
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 6 - 6,5
CARATTERISTICHE QUALITATIVE CARNE E PROVENIENZA.	Prodotto ottenuto dall'unione di pancetta sezionata e privata del grasso (pancetta magretta) e una coppa fresca .La carne utilizzata è di origine nazionale e comunitaria proviente da macelli o laboratori autorizzati.
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA CILINDRICA INVESTITO IN TUBOLARE FIBRA POLLIAMIDICA SINTETICA E CARTA PERGAMENA, LEGATO CON SPAGO.
QUANTITA' PER CARTONE	n. 2 pezzi (mod 3t : mm 480 x 285 x 180)
PALLET COMPLETO	n. 42 (n. 6 cartoni per ripiano x 7 ripiani) altezza mm 1440 ca
TMC	90 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	TEMPERATURA NON SUPERIORE A 18°C. - RIMUOVERE IL PRODOTTO DAL CARTONE ENTRO 10 GIORNI DALLA DATA DI SPEDIZIONE
CANALE COMMERCIALE DI VENDITA	LIBERO SERVIZIO-SALUMERIA-RISTORAZIONE- Il prodotto è un alimento destinato sia al Mercato Nazionale e Mercato Estero
MODALITA' DI IMPIEGO	PRONTO PER IL CONSUMO PREVIO RIMOZIONE DELLO SPAGO, RETE, CARTA, BUDELLO E AFFETTAMENTO.
TARGET DI CONSUMATORI	TUTTI I CONSUMATORI DI ETA' SUPERIORE 3 ANNI, CON LE LIMITAZIONI DOVUTE AD INTOLLERANZE AGLI INGREDIENTI INDICATI IN ETICHETTA. Indicazione : "SENZA GLUTINE" adatto al consumo per le persone intolleranti al glutine.

INGREDIENTI

CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTI: E252 - E250

Informazioni al consumatore:

Budello non edibile .

Non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

Non contiene lattosio o derivati del latte, non contiene glutine.



Salumificio Aurora S.R.L.

Via Giuseppe Verdi, 15 • 43035 Felino (Parma) Italia
Tel. 0521/831149 • Fax 0521/831164
info@salumificioaurora.it • www.salumificioaurora.it

Partita IVA 00163750342
Reg. Impr. PR n° 00163750342
REA di Parma n° 109158





PAG. 2/3

STE 10.29 PANS105 P (2 PZ)

ED. 1 REV. 5 DEL 31.10.2016

DENOMINAZIONE

Pancetta coppata Premium etichetta nera

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL PRODOTTO

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

PH	5,0 - 5,70
UMIDITA' (g/100 g)	30- 40%
PROTEINE (AZOTO X 6,25)	12
GRASSO libero (g/100 g)	50 - 55 %
A _w	0,90 - 0,93
CLORURI % di NaCl	3,0-4,20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO.

SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO

RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

GARANTITO DA LOTTO INDICATO SUL SIGILLO

ESPRESSO DALLA DATA DI INIZIO LAVORAZIONE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1048 kJ/ kcal 252
 Grassi g 19,6
 di cui saturi g 6,5
 Carboidrati g 0,7
 di cui zuccheri g 0,7
 Proteine g 18,3
 Sale g 3,9

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

REQUISITI LEGALI

ANTIOSSIDANTE : ASCORBATO DI SODIO	MAX 0,2%
CONSERVANTI: E 252 - E 250	entro i limiti di legge
ZUCCHERI: DESTROSI - FRUTTOSIO	COMPLESSIVAMENTE MAX 1,5%



Salumificio Aurora S.R.L.

Via Giuseppe Verdi, 15 • 43035 Felino (Parma) Italia
 Tel. 0521/831149 • Fax 0521/831164
 info@salumificioaurora.it • www.salumificioaurora.it

Partita IVA 00163750342
 Reg. Impr. PR n° 00163750342
 REA di Parma n° 109158





STE 10.29 PANS105 P (2 PZ)

ED. 1 REV. 5 DEL 31.10.2016

PAG. 3/3

DENOMINAZIONE

Pancetta coppata Premium etichetta nera

RIFERIMENTI NORMATIVI:

SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP) : Reg. 852/04 CE e Reg. 853/04 CE - Reg. 2073/05 CE e smi. Dlgs 193/2007, Dir. 92/5/CE e normative collegate.

Salumificio Aurora dichiara di operare in conformità al Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario (HACCP, SSOP e GMP) e in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

RINTRACCIABILITA': Reg. 178/2002 e normative collegate.

Salumificio Aurora garantisce la rintracciabilità delle materie prime utilizzate nella composizione dei prodotti nonché delle materie sussidiarie e imballaggi.

ETICHETTATURA: D.Lgs. 109/92 e smi, Reg. UE 1169/2011.

ALLERGENI : D.Lgs. 114/06 (Dir. 2003/89/CE) e D.Lgs 178/07 (Dir. 2006/142/CE) e normative collegate.

Per tutti i prodotti Salumificio Aurora garantisce l'assenza di allergeni (incluso cross-contamination)

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):Rif. Reg.1829/2003 CE e Reg.1830/2003 CE e normative coll.)

Salumificio Aurora garantisce che tutti i prodotti non derivano da OGM né contengono ingredienti derivati da OGM.

GLUTINE: Regolamenti Europei 609/2013 e 828/2014 .(etichettatura "senza glutine")

Il Salumificio Aurora . garantisce l'idoneità al consumo per i consumatori celiaci; il prodotto è stato inserito nel "Prontuario degli alimenti" pubblicato e garantito dall'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

MATERIALI DA IMBALLO :Rif. DPR 777/1982, DM del 21.03.1973 e successive modifiche.

Salumificio Aurora garantisce che tutti i materiali da imballo sono idonei a quanto previsto dalle normative in vigore.

TRASPORTO: Dir. 92/5/CE e normative collegate. D. L. n.286/2005, Legge n. 190 del 23.12.2014 (Legge di Stabilità).

Il Salumificio Aurora qualifica periodicamente i trasportatori che garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto dalle norme.

Responsabile Assicurazione Qualità
(DODI SIMONA)



Salumificio Aurora S.R.L.

Via Giuseppe Verdi, 15 • 43035 Felino (Parma) Italia
Tel. 0521/831149 • Fax 0521/831164
info@salumificioaurora.it • www.salumificioaurora.it

Partita IVA 00163750342
Reg. Impr. PR n° 00163750342
REA di Parma n° 109158

