



STE 10.550

PAG. 1/2	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ED. 2 REV. 2 del 10.03.20
DENOMINAZIONE	Culatello tradizionale	
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 3,8 - 4,3 CIRCA	
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TONDEGGIANTE CON UN'ESTREMITA' LEGGERMENTE APPUNTITA	
MATERIA PRIMA CARNEA	CULATELLO SUINO NAZIONALE	
MATERIA PRIMA NON CARNEA	BUDELLO NATURALE - NON EDIBILE	
MATERIALI ACCESSORI	SPAGO	
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLATURA	
MODALITA' DI PRODUZIONE	INVESTITURA IN BUDELLO NATURALE, LEGATURA CON SPAGO, ASCIUGATURA E STAGIONATURA	
STAGIONATURA MINIMA	11 MESI	
AFFINAMENTO DEL PRODOTTO	SOTTOVUOTO A TEMPERATURA <4°C	
TMC PRODOTTO INTERO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO/SFUSO	IL PRODOTTO NON HA SCADENZA. UNA VOLTA SPEDITO IL TMC E' DI 150 gg	
TMC PRODOTTO IN TRANCIO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	150 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.	
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, FRUTTOSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E252.		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto	
	Energia 1.381 kJ/ 332 kcal	
	Grassi g 25,2	
	di cui saturi g 8,8	
	Carboidrati g <0,5	
	di cui zuccheri g 0,2	
	Proteine g 26,2	
	Sale g 4,5	
Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.		

DENOMINAZIONE

Culatello tradizionale

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: BOLLO CEE IT 793 LCE			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	550	555	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: BOLLO CEE FOZ2N CE				
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	sv trancio 1/2	pelato sv trancio 1/2
Sacco neutro	551	552	553	554
Sacco Aurora	556	557	558	559
etichetta cliente				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x	N. RIPIANI	CARTONI x
cartone da 1 pz.	12	5	60
cartone da 2 pz./4 tranci	6	7	42
cartone da 5 pz./10 tranci	6	3	18

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	2404036	2517874	2674146	2346374		
sv int.	2742467	2732437	2496651	2715386		
pelato sv int	2793017	2974259	2487882	2858905		
sv trancio 1/2	2942336	2977604	2950601	2956006		
pelato sv trancio 1/2	2405913	2628812	2434979	2599145		

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