



STE 10.560

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 2 del 20.04.20

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CULATTA DOLCE AURORA</b>
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 3,5 - 4,2 CIRCA
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TONDEGGIANTE CON UN'ESTREMITA' LEGGERMENTE APPUNTITA
MATERIA PRIMA CARNEA	CULATELLO SUINO NAZIONALE CON COTENNA
MATERIA PRIMA NON CARNEA	SUGNA
MATERIALI ACCESSORI	RETE DI CONTENIMENTO
MODALITA' DI SALAGIONE	A MEZZO ZANGOLATURA
MODALITA' DI PRODUZIONE	RIPOSO, ASCIUGATURA, STAGIONATURA , SUGNATURA
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.
<b>INGREDIENTI</b>	
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.

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>
	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 4,2

Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.	
	<b>STE 10.560</b>
<b>PAG. 2/2</b>	<b>ED. 2 REV. 2 del 20.04.20</b>

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CULATTA DOLCE AURORA</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>560</b>	<b>565</b>	

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	<b>561</b>	<b>562</b>	<b>563</b>	<b>564</b>
Sacco Aurora	<b>566</b>	<b>567</b>	<b>568</b>	<b>569</b>
Sacco con apposizione etichetta				

Tabella: 3

PALLETIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
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	2514523	2492239	2371344	2420872		
sv int.	2557142	2670209	2634338	2497813		
pelato sv int	2486284	2602199	2711226	2884618		
sv trancio 1/2	2779562	2811928	2589186	2602048		
pelato sv trancio 1/2	2782487	2767815	2653659	2329202		

**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**