



STE 10.570

PAG. 1/2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED. 2 REV. 2 del 20.04.20

DENOMINAZIONE	CULATTA DOLCE AURORA CON ANCHETTA
PESO MEDIO PRODOTTO STAGIONATO	KG 4,8 - 5,6 CIRCA
ASPETTO ESTERNO	SALUME DI FORMA TONDEGGIANTE CON UN'ESTREMITA' LEGGERMENTE APPUNTITA
MATERIA PRIMA CARNEA	CULATELLO SUINO NAZIONALE CON PARTE DELLA COTENNA E CON L'ANCHETTA
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.
INGREDIENTI	
CARNE DI SUINO, SALE.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO-ROSATO CON STRIATURE DI GRASSO. SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia 1.689 kJ/ 407 kcal
	Grassi g 33,7
	di cui saturi g 10,5
	Carboidrati g <0,5
	di cui zuccheri g <0,1
	Proteine g 26
	Sale g 4,4

Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.	
	STE 10.570
PAG. 2/2	ED. 2 REV. 2 del 20.04.20

DENOMINAZIONE	CULATTA DOLCE AURORA CON ANCHETTA
----------------------	--

INFORMAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA LOGISTICA

Tabella: 1

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: RIPORTATO SUL SIGILLO			
Configurazione commerciale	Anonimo	Aurora	Cliente
Prodotto sfuso	570	577	

Tabella: 2

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO: RIPORTATO SULLA CONFEZIONE						
Configurazione commerciale	SV int	Pelato sv int.	semipelato	sv trancio	pelato sv trancio	semipelato sv trancio
Sacco neutro	571	572	573	574	575	576
Sacco Aurora	578	579	580	581	582	583
Sacco con apposizione etichetta						

Tabella: 3

PALETTIZZAZIONE			
Configurazione imballo	CARTONI x RIPIANO	N. RIPIANI	CARTONI x PALLET
cartone da 1 pz./2 tranci	12	5	60
cartone da 2 pz./4 tranci	6	7	42
cartone da 4 pz./8 tranci	6	3	18

tabella: 4

CODICI EAN x CONFIGURAZIONE PRODOTTO						
Configurazione commerciale	Aurora		Neutro		Cliente	
	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY	EAN13 GDO	EAN13 CASH AND CARRY
Sfuso	2352143	2345714	2582757	2765329		
sv int.	2660088	2429326	2654842	2844782		
pelato sv int	2550929	2741624	2448816	2450968		
semipelato sv trancio sv int	2408339	2356615	2346584	2699928		
sv trancio 1/2	2689328	2674283	2749115	2800666		
pelato sv trancio 1/2	2851559	2937626	2801971	2639562		
semipelato sv trancio 1/2	2895936	2921197	2842991	2737215		

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