



Covelli Salumi di Covelli Fortunata Maria
Via Giuseppe Di Vittorio 2 – 85026 Palazzo S.Gervasio PZ)
Tel +39 0972 45574 Fax +39 0972 460921
P.IVA 01009310762 Cod. Fisc. CVL FTN 66B45 E493Z
www.covellisalumi.it - info@covellisalumi.it -
covellisalumi@pec.it

104 – CAPOCOLLO MARTINA FRANCA

Variante -

Ultimo aggiornamento 04/01/2022

INFORMAZIONI GENERALI

Categoria	Salumi stagionati
EAN13	2526396
UCC/GTIN	98032591690396
Scadenza	180 giorni
Norme di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto da 4°C a +22°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 07/08 giorni. Prodotto confezionato sottovuoto. Non forare la confezione.



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO

Unità di misura	KG
Peso singolo pezzo 1/2	2,300
Pezzi per cartone	3
Tara cartone	0,400 kg
Cartoni per pallet	40 cartoni su 5 strati
Misure cartone	385X285X150 mm

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti	Carne di suino, Sale, Spezie e Aromi Naturali, Destrosio, Saccarosio, ANTIOSSIDANTI: Acido Ascorbico (E 300), Ascorbato di Sodio (E 301), CONSERVANTI: Nitrito di Sodio (E 250), Nitrato di Potassio(E 252)
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti derivati da OGM

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila a 30°C per 72 h	< 1 x 10 ⁶ ufc/g
Salmonella /in 25 gr	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Staphylococcus coag. Pos.	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Enterobacteriaceae	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia kcal	1253 kcal
Energia kJ	301 kJ
Proteine	23,0 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	1,8 g
Grassi	21,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Sale	3,5 g

INFORMAZIONI VARIE

Consigli per l'uso	Il prodotto non contiene lattosio e derivati del latte e glutine, è adatto anche ad un consumo per bambini e soggetti allergici e/o patologie inerenti del latte e suoi derivati. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.
Trasporto	Effettuato con automezzi idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.