



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 – IL CAPOCOLLO del Re

Variante -

Ultimo aggiornamento 20/02/2026

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>Categoria</b>	Salumi stagionati
<b>EAN13</b>	2526396
<b>UCC/GTIN</b>	98032591690396
<b>Scadenza</b>	180 giorni
<b>Norme di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto a Max + 7°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

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

### INGREDIENTI E ALLERGENI

<b>Ingredienti</b>	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)
<b>Allergeni</b>	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti derivati da OGM

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### VALORI NUTRIZIONALI

#### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia kcal	301 kJ
Energia kJ	1253 kcal
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

<b>Consigli per l'uso</b>	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.
<b>Trasporto</b>	Effettuato con automezzi idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.