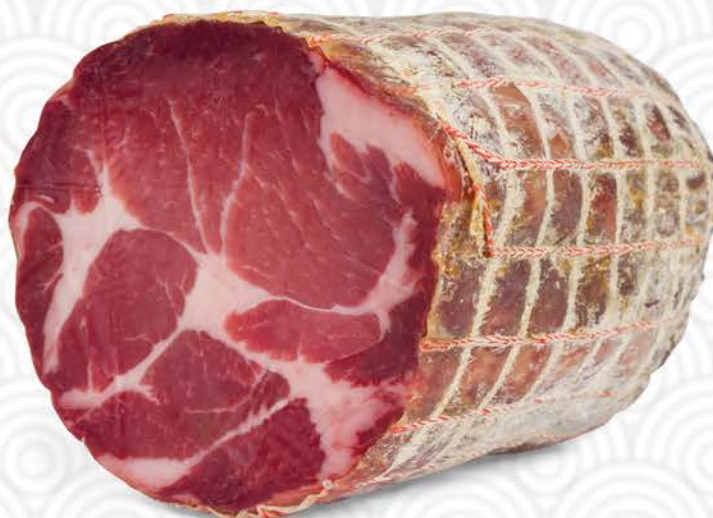


# Cavaliere

SENZA  
GLUTINE

SENZA  
LATTOSIO



## CAPOCOLLO

**DOLCE O PICCANTE**

*I nostri capocolli sono ottenuti selezionando attentamente le coppe di maiale che vengono successivamente salate e aromatizzate.*

*La stagionatura minima di 60 giorni garantisce l'inconfondibile sapore gradevole e delicato.*





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Descrizione e caratteristiche

Marchio	SALUMI DA RE
Denominazione	Coppa rete nelle tipologie dolce o peperoncino.
Descrizione prodotto	Coppa suina insaccata con budello naturale rigenerato bovino e stagionata.
Ingredienti	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E250, E 252). Aromatizzazione: Peperoncino 1% SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA LATTOSIO E SENZA OGM.
Provenienza della carne	UE

### Caratteristiche organolettiche

Colore	Privo di macchie e uniforme; rosso nella parte magra e bianco avorio nella parte grassa.
Aroma	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto.
Sapore	Tipico e gradevole con giusto grado di sapidità.
Aspetto al taglio	Superficie di taglio omogenea e ben compatta.
Stagionatura	Minimo 60 gg dalla data di produzione.
Scadenza/Shelf-life	8 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO).
Modalità di utilizzo	Affettato, previa rimozione di rete e involucro.
Modalità di conservazione	In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO)

### Dettagli logistici

Formati	Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto.
Pezzzatura	Non inferiore a 1,3 kg
Confezionamento	In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni (SOTTOVUOTO).

### Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	45,78%
Proteine totali	> 22%
Rapporto acqua/proteine	< 2%
Grasso totale	24,92%
Carboidrati	0,58%
Glutine	< 5 mg/kg
Cloruri (di NaCl)	< 5%
Nitriti mg/Kg (NaNO <sub>2</sub> )	Entro limite di legge
Nitrati mg/Kg (NaNO <sub>3</sub> )	Entro limite di legge
pH	> 5,7
Aw	≤ 0,92

### Caratteristiche microbiologiche (Valori di riferimento)

Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie)	< 10 ufc/g
Enterobatteri totali	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella spp	ASSENTE / in 25 g
Listeria Monocytogenes	ASSENTE / in 25 g

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	327,16 kcal - 1359,28 kj
Grassi	24,92 g
di cui acidi grassi saturi	11,88 g
Carboidrati	0,58 g
di cui zuccheri	0,26 g
Proteine	25,14 g
Sale	4,42 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	