



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

PRODUTTORE

(Reg. UE 1169/2011, art. 9
par. 1 lett. h)

Salumi Martina Franca S.R.L.

Via Vecchia Ceglie nr.5 zona L, 74015 Martina Franca (TA)
Tel. 080 4490533 – 328 1634715
P.IVA: 02810800736
BOLLO CE: IT Z3X0W

Azienda con sistema di gestione
per la sicurezza alimentare
UNI EN ISO 22000:2018
Certificato CSQA n. 64427

PRODOTTO

(Reg. UE 1169/2011, art.
9 par. 1 lett. a)

Capocollo di Martina Franca affumicato



Stagionatura minima 3 mesi

CODICE ARTICOLO: CPLM60NSV (non sottovuoto)
CPLM60SV (sottovuoto intero)
CPLM60POSV (sottovuoto porzionato)

DESCRIZIONE: Il *re dei salumi* di Martina Franca. Prodotto secondo **antiche ricette tradizioni** locali dove si utilizzano pregiate carni 100% italiane, salatura manuale a secco, marinatura in **vino cotto** di cultivar **Verdeca** e l'affumicatura con **corteccia di Fragno** e il **mallo di mandorle**, che lo rendono unico nel suo genere e fortemente legato al nostro territorio. La stagionatura minima del capocollo per chi ama sapori non intensi.
P.A.T. Prodotto Agroalimentare Tradizionale istituito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CATEGORIA ALIMENTO

(Reg CE 853/2004, all. I)

Prodotti a base di carne

INGREDIENTI:

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. b-c- d, art. 18, all. VII)

Carne di suino, sale, destrosio, pepe, vino bianco (contiene **SOLFITI**), cotto d'uva (mosto d'uva, acqua), piante aromatiche, aromi naturali. Antiossidante: sodio ascorbato. Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito. Può contenere: **GLUTINE**.

PAESE D'ORIGINE E/O LUOGO DI PROVENIENZA

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. i, art. 26)

Carne di suino: ORIGINE Italia

PESO INDICATIVO:

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e)

1.5 kg – 2.0 kg

TAGLIO ANATOMICO

Muscolo proveniente dalla vertebre cervicali sino alle vertebre dorsali

TIPO DI BUDELLO

Naturale di suino

STAGIONATURA

Minimo 3 mesi

DIMENSIONI

Lunghezza: 40cm – 50 cm
Diametro: 08 cm – 12 cm

LEGATURA

Classica legatura a cappio

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

(Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. f, all. X)

180 giorni da fine produzione (data in etichetta)

MODALITÀ D'USO

Affettatura previa rimozione del budello o pulitura dello stesso. Nel caso di prodotto confezionato sottovuoto, si consiglia di consumare tale alimento previa apertura della confezione circa 3-4 ore prima. Se il prodotto non è sottovuoto conservarlo in un luogo fresco, asciutto e ben areato. È fortemente consigliato per il prodotto non confezionato in sottovuoto di uscirlo dall'imballo secondario nel più breve tempo possibile in quanto si potrebbe creare una elevata umidità all'interno del cartone favorendo lo sviluppo di muffe e altri microrganismi indesiderati.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(Valori medi riferiti a 100 g di prodotto Reg. CE 1169/2011)

Valore energetico	kcal 345 – kJ 1432
Grassi (g) - di cui acidi grassi saturi (g)	27 11
Carboidrati (g) - di cui zuccheri (g)	1,5 0
Proteine (g)	24
Sale (g)	2,7

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE E SAPORE	Tipico, stagionato, delicato, non salato
CONSISTENZA	Compatta e morbido
ASPETTO INTERNO	Presenza di venature e marezza di grasso bianco roseo e parte magra di colore rosso rubino. Grasso bianco, non rancido
ASPETTO ESTERNO	Il prodotto si presenta in budello naturale di forma cilindrica grigiastro, leggermente pulverulento
ALLERGENI	Allergeni: contiene SOLFITI . Può contenere tracce di: GLUTINE .

IMBALLO

TIPOLOGIA CONFEZIONE	Confezionato intero sottovuoto, tranciato sottovuoto o allo stato naturale avvolto in carta politenata
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONE IMBALLO	Lunghezza cm.40 x Larghezza cm.20 x Altezza cm.14
PEZZI PER CARTONE	2
NUMERO CARTONI CHE COMPONGONO LO STRATO DEL PALLET	12
NUMERO STRATI PER ALTEZZA PALLET	10
CODICE EAN NON SOTTOVUOTO	2691818
CODICE EAN SOTTOVUOTO INTERO	2770287
CODICE EAN SOTTOVUOTO PORZIONATO	2728968



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g)

MODALITÀ DI TRASPORTO	Veicolo refrigerato
TEMPERATURA DI TRASPORTO	Min 0° C, Max +6°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto allo stato naturale conservare in luogo fresco (+15°C) Prodotto confezionato in sottovuoto conservare in frigo (+4°C)

LIMITI MICROBIOLOGICI

Reg Ce 2073/2005 - Reg. Ce 1441/2007

CONTATTI UTILI

Dott. Francesco Carriero

(Responsabile allerta alimentare, Responsabile qualità)

Tel: 080 4490533

E-mail: francesco@salumimartinafranca.it

Stefano Caroli

(Responsabile commerciale)

E-mail: info@capocollomartina.it

Questo documento è di proprietà della SALUMI MARTINA FRANCA SRL e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta.