

**SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION**

Nduja (Insaccato Piccante Calabrese) / Nduja (Calabrian Spicy spreadable salami)

Issue date:

28.11.2025

Rev:

00

Codice Prodotto / Product Code	CNV0200NDJP06		
Nome Prodotto/Product name	NDUJA SPILINGA G.200 V.V.		
Marchio/Brand:	Callipo		
Peso Netto/Net weight	1 x 200 g	Peso sgocciolato/ Drained weight	1 x g
Range	Nduja		



Ingredienti / Ingredients
Nduja 92% (grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%), Olio di Oliva 8%
Origine della carne e del peperoncino: Italia.
Nduja/Spicy spreadable salami 92% (pork fat 42%, pork meat 30%, spicy chili pepper 25%, salt 3%), Olive oil 8%
Origin of the meat and of chili pepper: Italy
Indicazioni aggiuntive / Additional information
Non contiene allergeni. Prodotto senza glutine. Non contiene OGM né derivati del latte.
It does not contain allergens. Gluten-free. It does not contain any GMO ingredients or milk derivatives

ALLERGENI / ALLERGENS	A	B
------------------------------	----------	----------

Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration

Valori Nutrizionali Medi Average Nutritional Values	Per 100 g Per 100 g	% Assunzioni di riferimento* per % Reference intake per 100 g
Energia / Energy	2199 kJ / 532 kcal	
Grassi / Fat	50 g	
di cui ac.grassi saturi / of which saturates	23 g	
Carboidrati / Carbohydrate	0 g	
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	
Proteine / Protein	20 g	
Sale / Salt	2,2 g	

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / * Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics	
Salmonella spp.	assente in 25g / absent in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g / absent in 25g
E. coli β -glucuronidasi positivo / E. coli β -glucuronidases - positive	<10 UFC/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 UFC/g

**SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION**

Nduja (Insaccato Piccante Calabrese) / Nduja (Calabrian Spicy spreadable salami)

Issue date:

28.11.2025

Rev:

00

Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulanti-positivi / Staphylococci coagulase-positive	<10 UFC/g

Caratteristiche Chimico Fisiche / Chemical and physical Characteristics

aw	0.90
pH	5

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic Characteristics

	Salame di consistenza spalmabile di colore rosso uniforme e brillante. Aroma speziato poco piccante ed equilibrato all'aroma della carne. Assenza di odori estranei e di sapore sgradevole. Spreadable salami having a uniform and brilliant red colour. Balanced spicy flavor, only slightly peppery and meat flavoured. Absence of extraneous odours and unpleasant flavours.
--	--

Modalità di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione / Storage conditions	Conservare lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigo a 0+4° C, ricoperto con un filo di olio, e consumare entro 30 giorni Keep away from heat sources. After opening, keep in a refrigerator at 0+4°C, covered with a little oil, and consume within 30 days.
--	--

Destinazione d'uso / Intended use:

Tutte le categorie di consumatori con eccezione delle persone che presentano una intolleranza o allergia agli allergeni sopra descritti ed evidenziati in grassetto nell'elenco degli ingredienti / All categories (children, adults, elder) with exception for allergy sufferers to the substances reported in bold in the list of ingredients.

Conformità Legislativa / Legislative Compliance:

La scheda tecnica è redatta in conformità al Reg UE 1169/2011, 775/2018 e norme specifiche di commercializzazione.
This technical sheet is issued according to EU Reg 1169/2011, 775/2018 and specific marketing standards.

Anagrafica Produttore / Producer data

Distribuito da / Distributed by :	Giacinto Callipo Conserve Alimentari S.r.l. - Riviera Prangi 156 - 89812 Pizzo(VV) - Calabria - Italia
Stabilimento di confezionamento / Packaging plant	

Caratteristiche Prodotto / Selling Unit Characteristics

Altezza / Height:	9,00 cm
Anni di vita prodotto / Years of product life	3
Giorni di vita prodotto / Days of product life	1095
Caratteristiche dei materiali di imballaggio primario / Characteristics of the main pack	Il sigillo deve presentarsi integro / Seal must be intact
Caratteristiche dei materiali di imballaggio secondario / Characteristics of the secondary pack	Termo / Thermo
Codice EAN imballo primario / EAN Code	8001561015849
Larghezza / Length:	7,50 cm
Lunghezza / Width:	7,50 cm

Giacinto Callipo Conserve Alimentari S.r.l.
Sede Legale: Riviera Prangi, 156 - 89812 Pizzo (VV) Italy
Uff. e Stab. S.S. 110 km 1,6 89843 Maierato (VV) Italy
1.032.920,00 i.v.
infocallipo@callipogroup.com
www.callipo.com





SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

Nduja (Insaccato Piccante Calabrese) / Nduja (Calabrian Spicy spreadable salami)

Issue date:

28.11.2025

Rev:

00

Peso Netto / Net weight	1 x 200 g
Peso Sgocciolato / Drained weight	1 x 0,00 g
Volume	0,51 dm3
Shelf Life (mesi / months)	36
Pezzi per unità di vendita / Pieces per selling unit	1

Caratteristiche Fardello / Case characteristics

Ean / UPC code:	8001561042326
Pezzi per Fardello / Pieces per Case:	6
Peso / Weight	2,50 kg
Altezza / Height:	9,00 cm
Larghezza / Length:	15,50 cm
Lunghezza / Width:	23,50 cm

Pallettizzazione / Pallet scheme

Peso pallet / Pallet weight	767,50 KG
Fardelli per strato / Cases per layer	23
Altezza pallet / Pallet height:	131,00 cm
Fardelli per pallet / Cases per pallet	299
Larghezza pallet / Pallet width	80,00 cm
Strati per pallet / Layers per pallet	13
Lunghezza pallet / Pallet lenght	120,00 cm

Approvato da / Approved by:

Firma AQ / Sign QA	Elena De Fazio
Firma CQ R&S / Sign QC R&D	Paolo Vetrano