



SALUMIFICIO SUBALPINO SPA
Via Cortemilia 92/A – Fraz. Ricca
12055 Diano d'alba (CN) - Italy
Tel.: +39 0173 612124
info@subalpino.com - www.subalpino.com

Data di revisione

20/12/2024

REV N° 2

Prodotto - Product

LARDO ALLE ERBE

Denominazione di vendita
Sell description

LARDO STAGIONATO

LARD

Peso netto - Net weight

1,5 kg

Stabilimento di produzione
Production site

Salumificio Subalpino SPA - Via Cortemilia 92/A, 12055 Diano d'Alba (CN) - IT
1276 L CE

Ingredienti
Ingredients

Lardo suino Nazionale, Sale, Erbe aromatiche. Conservanti: E252, E250.

Pork National Lard, Salt, Herbs. Preservatives: E252, E250.

Origine - Origin

ITALIA - ITALY

Dichiarazioni
Declarations

PRODOTTO SENZA GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE E OGM

/

GLUTEN, DAIRY AND OGM FREE

/

Shelf-life

Sfuso
Not vacuum

/

Sottovuoto/ Vacuum
ATP/ ATM

120 gg
/

Conservazione
Storage

Temperatura: +0/+4 °C – Temperatura di trasporto: +0/+7 °C

Temperature +0/+4°C Transport temperature: +0/+7°C

Dichiarazione nutrizionale
Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average values per 100g

Energia/ Energy

2845 KJ

691 Kcal

Grassi/ Fat

74 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

25 g

Carboidrati/ Carbohydrate

0 g

di cui zuccheri/ of which sugars

0 g

Proteine/ Protein

6,3 g

Sale/ Salt

4,2 g



Azienda con sistema di Gestione
Qualità Certificato ISO 22000:2018 e
ISO 45001:2018





SALUMIFICIO SUBALPINO SPA
Via Cortemilia 92/A – Fraz. Ricca
12055 Diano d'alba (CN) - Italy
Tel.: +39 0173 612124
info@subalpino.com - www.subalpino.com

Data di revisione

20/12/2024

REV N° 2

Caratteristiche microbiologiche
Microbiological parameters

Parametro	Valore	Limite
Coliformi totali/ <i>Total coliform</i> (UFC/g)	10 ⁵	10 ⁵
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	10 ²	10 ²
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	10 ²	10 ²
<i>Salmonella</i> (UFC/25 g)	Ass./ Abs.	Ass./ Abs.
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/25 g)	Ass./ Abs.	Ass./ Abs.

I valori espressi sono assolutamente da ritenersi relativi / *These values are to be considered as given as a guide only.*

Foto prodotto
Product picture



Ean prodotto
Ean code

Sottovuoto/Vacuum	2255570	ATP/ATM	/
½ sottovuoto ½ vacuum	/	¼ sottovuoto ¼ vacuum	/
Sfuso Not vacuum	/		

Pallettizzazione
Palletization

Pezzi per cartone	Cartoni per pallet
<i>Pieces for box</i>	<i>Boxes for pallet</i>
4	80

Etichettatura ambientale
Environmental labeling

Imballo*	Codice	Smaltimento**
<i>Packaging</i>	<i>Code</i>	<i>Disposal</i>
Etichetta	PP 5	Plastica
Sacchetto	O 07	Plastica

*Se presente / **If any* - **Salvo diversa indicazione del comune di appartenenza / ***Unless otherwise specified by the local government.*

Controlli
Controls

L'azienda, oltre ad avere un ciclo produttivo monitorato secondo la normativa ISO 9001:2015, ha stabilito controlli in tutte le fasi produttive critiche in ottemperanza al sistema H.A.C.C.P. applicato.

As well as monitoring its production cycle according to the ISO 9001:2015 standard, the company has established H.A.C.C.P. system-compliant controls throughout all the critical stages of production.



Azienda con sistema di Gestione
Qualità Certificato ISO 22000:2018 e
ISO 45001:2018





SALUMIFICIO SUBALPINO SPA
Via Cortemilia 92/A – Fraz. Ricca
12055 Diano d'alba (CN) - Italy
Tel.: +39 0173 612124
info@subalpino.com - www.subalpino.com

Data di revisione

20/12/2024

REV N° 2

QUALITY SYSTEM MANAGER
PIERCARLO ALESSANDRIA



Azienda con sistema di Gestione
Qualità Certificato ISO 22000:2018 e
ISO 45001:2018

