



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

SALAME CON CINGHIALE

**Denominazione di vendita
Sell description**

SALAME CRUDO
RAW SALAMI

Peso netto - Net weight

0,35 kg

**Stabilimento di produzione
Production site**

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

**Ingredienti
Ingredients**

Carne di suino Nazionale (66%), Cinghiale (34%), Sale. Zuccheri: Destrosio.
Aromi, Spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

*Pork National Meat (66%), Wildboar (34%), Salt. Sugars: Dextrose. Flavors,
Spices. Antioxidant: E301. Preservatives: E252, E250.*

Origine - Origin

UE

**Dichiarazioni
Declarations**

PRODOTTO SENZA GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE E OGM
BUDELLO NATURALE
GLUTEN, DAIRY AND OGM FREE
NATURAL GUT

Shelf-life

Sfuso
Not vacuum

/

Sottovuoto/ Vacuum
ATP/ ATM

120 gg
90 gg

**Conservazione
Storage**

Temperatura: +10/+15 °C – se sottovuoto/ATP: 0/+4 °C – Temperatura di
trasporto: 0/+7 °C

*Temperature +10/+15°C – If vacuum/ATP: 0/+4°C – Transport temperature:
0/+7°C*

**Dichiarazione nutrizionale
Nutrition declaration**

Valori medi per 100g / Average values per 100g

Energia/ Energy

1180 KJ

284 Kcal

Grassi/ Fat

20 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

5,7 g

Carboidrati/ Carbohydrate

0,9 g

di cui zuccheri/ of which sugars

0,8 g

Proteine/ Protein

25 g

Sale/ Salt

3,7 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 ³	10 ⁴
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	10 ²	10 ³
<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.	<100 UFC, n=5

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	2568344	ATP/ATM	2377595
½ sottovuoto ½ vacuum	/	¼ sottovuoto ¼ vacuum	/
Sfuso Not vacuum	2490109		

Pallettizzazione
Palletization

Pezzi per cartone
Pieces for box

32

Cartoni per pallet
Boxes for pallet

42

Etichettatura ambientale
Environmental labeling

Imballo*
Packaging

Etichetta a fascia

Sacchetto

Codice
Code

PAP 22

O 07

Smaltimento**
Disposal

Carta

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.

QUALITY SYSTEM MANAGER
PIERCARLO ALESSANDRIA

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

