



info@subalpino.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

REV:02

DEL 31/01/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL NAME		SALAMINO	
DENOMINAZIONE DI VENDITA SELL DESCRIPTION		SALAME CRUDO DI PURO SUINO RAW SALAMI OF PURE PORK	
CODICE EAN / EAN CODE		2256270	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO PRODUCTION AND PACKAGING SITE		SALUMIFICIO SUBALPINO SPA BOLLO CE:IT 1276 L CE VIA CORTEMILIA 92/A 12055 DIANO D'ALBA (CN) ITALY TEL. 0173/612124 FAX. 0173/612127 WEB: www.subalpino.com	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CONFEZIONAMENTO PRODUCT DESCRIPTION AND PACKAGING		BUDELLO NON EDIBILE / CASING NOT EDIBLE	
		PESO/WEIGHT:	0,18 KG
		PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON:	n. 64
		CARTONI PER PALLET / CARTONS PER PALLET:	n. 42
INGREDIENTI:	Carne di suino Nazionale, Sale. Zuccheri: Destrosio. Aromi, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E252, E250.		
INGREDIENTS:	Pork National Meat, Salt. Sugars: Dextrose. Flavours, Spices. Antioxidant: E301, Preservative: E250, E252.		
PRODOTTO SENZA GLUTINE, NE DERIVATI DEL LATTE - GLUTEN AND DAIRY FREE			
TEMPO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE		INVOLUCRO PROTETTIVO / WRAPPING	
SFUSO	90 GG	SOTTOVUOTO / VACUUM	90 GG/DAYS
NOT VACUUM	90 DAYS	ATP / ATM	90 GG/DAYS
CONSERVAZIONE	Temp:10°/15°C –se S/Vuoto/ATP:Temp. 0°/+7°C-Temp. di trasp.:0°/+ 7°C		
STORAGE	Temp. 10°/+15°C – If vacuum/ATP: 0°/+7°C – Trans. Temp.: 0°/+7°C		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr DI PRODOTTO: NUTRITIONAL VALUE FOR 100gr OF PRODUCT:	ENERGIA / ENERGY	1122 KJ
		269 Kcal
	GRASSI / FAT	18 g
	DI CUI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES	4,6 g
	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	0,8 g
	DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR	0,8 g
	PROTEINE / PROTEIN	26 g
	SALE / SALT	3,6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / VALUE	VALORE LIMITE / MAX LIMIT
COLIFORMI TOTALI / TOTAL COLIFORM	CFU/g	10 ³
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	CFU/g	10 ³
ESCHERICHIA COLI	CFU/g	10 ²
SALMONELLA	UFC/25g	absent
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g	absent

*I VALORI ESPRESSI SONO ASSOLUTAMENTE DA RITENERSI RELATIVI-THESE VALUES ARE TO BE CONSIDERED AS GIVEN AS A GUIDE ONLY.

*Il contenuto di questa scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti-Contents of this specification may change for up-to-dating.

Controlli: 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.

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

QUALITY SYSTEM MANAGER
PIERCARLO ALESSANDRIA