



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

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE CURVA

Denominazione di vendita
Sell description

SALAME CRUDO DI PURO SUINO
PURE PORK RAW SALAMI

Peso netto - Net weight

0,5 kg

Stabilimento di produzione
Production site

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

Ingredienti
Ingredients

Carne suina, Sale. Aromi naturali. Zucchero: Destrosio. Peperoncino piccante (0,5%), Spezie, Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

Pork Meat, Salt. Natural flavors. Sugars: Dextrose. Hot pepper (0,5%), Spices, Smoke flavors. Antioxidant: E301. Preservatives: E252, E250.

Origine - Origin

UE

Dichiarazioni
Declarations

PRODOTTO SENZA GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE E OGM
BUDELLO NON EDIBILE

GLUTEN, DAIRY AND OGM FREE
NON-EDIBLE GUT

Shelf-life

Sfuso
Not vacuum

/

Sottovuoto/ Vacuum
ATP/ ATM

90 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

1192KJ

286 Kcal

Grassi/ Fat

20 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

5,1 g

Carboidrati/ Carbohydrate

1,6 g

di cui zuccheri/ of which sugars

0,9 g

Proteine/ Protein

25 g

Sale/ Salt

4,3 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/ <i>Vacuum</i> | 2831396 | ATP/ATM | 2659124 |
| ½ sottovuoto ½ vacuum | 2937793 | ¼ sottovuoto ¼ vacuum | / |
| Sfuso <i>Not vacuum</i> | 2256140 | | |

Pallettizzazione
Palletization

Pezzi per cartone
Pieces for box

20

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

