

**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

31/01/2022

**Data di revisione****Prodotto - Product****COPPA NOSTRANA****Denominazione di vendita  
Sell description**CAPOCOLLO DI MAIALE STAGIONATO  
SEASONED PORK NECK**Peso netto - Net weight**

1,8 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, Sale. Zuccheri: Destrosio. Spezie, Aromi naturali.  
Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250.*Pork National Meat, Salt. Sugars: Dextrose. Spices, Natural flavors. Antioxidant:  
E301. Preservatives: E252, E250.***Origine - Origin**

ITALIA - ITALY

**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

180 gg

Sottovuoto/ Vacuum

120 gg

ATP/ ATM

/

**Conservazione  
Storage**Temperatura: +10/+15 °C – se sottovuoto/ATP: 0/+7 °C – Temperatura di  
trasporto: 0/+7 °C*Temperature +10/+15°C – If vacuum/ATP: 0/+7°C – Transport temperature:  
0/+7°C***Dichiarazione nutrizionale  
Nutrition declaration****Valori medi per 100g / Average values per 100g**

Energia/ Energy

2474 KJ

598 Kcal

Grassi/ Fat

53 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

0 g

Carboidrati/ Carbohydrate

3,2 g

di cui zuccheri/ of which sugars

3,2 g

Proteine/ Protein

27 g

Sale/ Salt

4,1 g

Azienda con sistema di Gestione  
Qualità Certificato ISO 9001:2015,  
ISO 22000:2018 e ISO 45001:2018

**Caratteristiche microbiologiche**  
*Microbiological parameters*

Parametro	Valore	Limite
Coliformi totali/ <i>Total coliform</i> (UFC/g)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
<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>	2863644	ATP/ATM	/
½ sottovuoto ½ vacuum	2605205	¼ sottovuoto ¼ vacuum	/
Sfuso <i>Not vacuum</i>	2255900		

**Pallettizzazione**  
*Palletization*

**Pezzi per cartone**  
*Pieces for box*

8

**Cartoni per pallet**  
*Boxes for pallet*

42

**Etichettatura ambientale**  
*Environmental labeling*

**Imballo\***  
*Packaging*

**Codice**  
*Code*

**Smaltimento\*\***  
*Disposal*

\*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