

# ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

**Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica:** Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)  
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 [www.alimenta.biz](http://www.alimenta.biz) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto:info@alimenta.biz) - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269  
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA  
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<b>DENOMINAZIONE LEGALE: FORMAGGIO MONTASIO D.O.P. FRESCO</b>		<b>STP 0099</b> <b>REV. 09 DEL 23/07/2014</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): MONTASIO FRESCO DOP FORMA – TV 631</b>		
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b> formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino. / <i>Hard cheese, cooked, produced exclusively with cow's milk.</i>		
<b>LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA):</b> LATTE, sale, caglio. Trattato in superficie con E235. / <i>MILK, salt, rennet. On surface: preservative E235.</i>		<b>BOLLO CE:</b> <b>IT 05 219 CE</b>
<b>NOTE:</b> crosta non edibile. / <i>Not edible rind.</i>		
<b>ALLERGENI:</b> latte e derivati del latte. / <i>Milk and products thereof.</i>		<b>O.G.M.:</b> no
<b>STAGIONATURA / MATURAZIONE:</b> minimo 60 giorni. / <i>Minimum 60 days.</i>		

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
<b>Colore</b>	<b>Giallo paglierino / Straw yellow</b>
<b>Odore</b>	<b>Tipico / Typical</b>
<b>Sapore</b>	<b>Dolce / Typical</b>
<b>Consistenza</b>	<b>Compatta con leggera occhiatura / Firm, with slight holes.</b>

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
<b>Umidità *</b>	%	--	max. 36,7	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	ufc/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
<b>Residuo secco</b>	%	--	--	<b>Listeria monocytogenes</b>	in 25 g	Assente / Absent
<b>Proteine</b>	%	--	min. 24	<b>Salmonella spp.</b>	in 25 g	Assente / Absent
<b>Grassi sul t.q.</b>	%	--	min. 30	<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	< 100
<b>Grassi sulla s.s. *</b>	%	--	min. 40	--	--	--
<b>Ceneri</b>	%	--	--	--	--	--
<b>Sale</b>	%	1	--	--	--	--
<b>pH</b>		5,25	5 – 5,5	--	--	--
<b>A<sub>w</sub></b>		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
<b>Valore energetico</b>	KJ	1527	
	Kcal	368	
<b>Grassi</b>	g/100g	30	
<b>di cui saturi</b>	g/100g	20	
<b>Carboidrati</b>	g/100g	0,5	
<b>di cui zuccheri</b>	g/100g	0,5	
<b>Proteine</b>	g/100g	24	
<b>Sale</b>	g/100g	1	
<b>Fibra alimentare</b>	g/100g	0,0	
<b>Calcio</b>	mg/100g	--	
<b>Fosforo</b>	mg/100g	--	

\* Dati forniti dal Consorzio Tutela formaggio Montasio

# ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

**Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica:** Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)  
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 [www.alimenta.biz](http://www.alimenta.biz) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto:info@alimenta.biz) - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269  
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA  
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>11</b>
<b>Grammatura</b>	6 – 8 kg ca. / 6 – 8 kg approximately
<b>Confezione</b> (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	--
<b>Scadenza residua alla consegna</b>	--
<b>Durata del prodotto</b>	--
<b>Unità di vendita</b>	Forma <i>Wheel</i>
<b>Pezzi per ct</b>	--
<b>Dimensioni pz</b>	32,5 x 32,5 x 8
<b>Dimensione ct</b> (PxLxH)	--
<b>Ct. per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Tot ct. per pallet</b>	30
<b>Ean pezzo</b>	--
<b>Ean cartone</b>	--
<b>IVA</b>	4%
<b>Temperatura conservazione</b>	+4 °C
<b>Temperatura Trasporto</b>	+4 °C

Redatto da Ufficio Tecnico  
Contatti in caso di emergenza

Sig.ra Carnio Monia

Recapito 0421 / 571 535  
e-mail: [qualita@alimenta.biz](mailto:qualita@alimenta.biz)

Data: 14/02/2023

: