

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 18/09/2018

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 02  
 Data revisione / Revision date: 09/02/2022

## Prodotto / Product

|   |  |
|---|--|
| Denominazione usuale o descrittiva /<br>Customary or descriptive name | <b>DELIZIA DI SARDEGNA LISCIA SV</b><br>Formaggio a pasta molle, da tavola, prodotto da latte ovino pastorizzato. Confezionato sottovuoto. / Soft table cheese, made from pasteurized ewe's milk. Vacuum packed. |
| Denominazione legale / Legal name                                     | Formaggio ovino a pasta molle. / Ewe's soft cheese.  |
| Marchio / Brand   | <b>CENTRAL</b>   |
| Codice Articolo / Product code  | <b>4141</b>  |
| Bollo CE / Health mark  | IT 20 38 CE  |
| Stagionatura / Maturazione<br>Ageing / Maturation                     | 20 – 30 giorni. / 20 – 30 days.  |
| Nomenclatura doganale /<br>Custom Tariff Number                       | 04069089   |

## Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Ingredienti / Ingredients<br><br>Coadiuvanti tecnologici / Processing aid  | <b>Ingredienti / Ingredients</b>  |  | <b>Note, numeri E;<br/>allergeni in tracce /<br/>Notes, E numbers;<br/>allergens in traces</b> |
|  | Latte di pecora pastorizzato / Pasteurized ewe's milk                             |  |  |
|  | Sale / Salt   |  |  |
|  | Caglio animale / Animal rennet  |  |  |
|  | Conservante (in superficie): natamicina /<br>Preservative (on surface): natamycin |  | E235   |
|  | Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -                                |  |  |
| Decreto 09 dicembre 2016<br>– origine del latte /<br>Decree on milk origin –<br>on 9 <sup>th</sup> December 2016 | <b>Indicazione in etichetta /<br/>Instruction on label</b>                        | Origine del latte: Italia. / Milk origin: Italy. |  |

### 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 - info@alimenta.biz - C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese  
 di Venezia 02202650269 - Capitale sociale Euro 742.857,00 i.v. - REA di VE n. 300535  
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società Fili 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 for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 8.1 da CSQA  
 Azienda con sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772  
 Azienda con sistema di gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
 UNI ISO 45001:2018 certificato CSQA n. 56955

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 18/09/2018

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 02  
 Data revisione / Revision date: 09/02/2022

|  |   |  |  |                                |
|--|---|--|--|--------------------------------|
| <b>Caratteristiche organolettiche /<br/>Organoleptic characteristics</b>           | <b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>   | <b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>   |  |                                |
|  | <b>Aspetto / Appearance</b>   | Forma rotonda. / Wheel shape.  |  |                                |
|  | <b>Colore / Colour</b>  | Bianco. / White.   |  |                                |
|  | <b>Odore / Odour</b>  | Caratteristico. / Characteristic.  |  |                                |
|  | <b>Sapore / Flavour</b>   | Dolce e aromatico, con leggerissime note di acidulo. / Sweet and aromatic, with very light sour notes. |  |                                |
|  | <b>Consistenza / Texture</b>  | Pasta compatta, con rada occhiatura. / Firm, with occasional holes.                                    |  |                                |
| <b>Caratteristiche chimico – fisiche /<br/>Chemical - Physical characteristics</b> | <b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>   | <b>U.M.</b>  | <b>VALORI MEDI /<br/>AVERAGE VALUES</b>                                      | <b>TOLLERANZE / TOLERANCES</b> |
|  | <b>Umidità / Moisture</b>   | %  | 38   | --                             |
|  | <b>Residuo secco / Dry matter</b>   | %  | 62   | --                             |
|  | <b>Proteine / Proteins</b>  | %  | --   | --                             |
|  | <b>Grassi sul t.q. / Fat</b>  | %  | 33,5   | --                             |
|  | <b>Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter</b>  | %  | 54,03  | --                             |
|  | <b>Ceneri / Ashes</b>   | %  | --   | --                             |
|  | <b>Sale / Salt</b>  | %  | 1,21   | --                             |
|  | <b>pH</b>   |  | --   | --                             |
| <b>A<sub>w</sub></b>   |   | --   | --   |                                |
| <b>Informazioni nutrizionali /<br/>Nutritional information</b>                     | <b>Valori medi per 100g di prodotto /<br/>Average values per 100g of product</b>        | <b>U.M.</b>  | <b>VALORI MEDI /<br/>AVERAGE VALUES</b>                                      |                                |
|  | <b>Valore energetico / Energy value</b>   | KJ   | 1675   |                                |
|  |   | Kcal   | 400  |                                |
|  | <b>Grassi / Fat<br/>di cui acidi grassi saturi /<br/>of which saturated fatty acids</b> | g/100g   | 33,5<br>22   |                                |
|  | <b>Carboidrati / Carbohydrates<br/>di cui zuccheri / of which sugars</b>                | g/100g   | 1,46<br>0,31   |                                |
|  | <b>Proteine / Proteins</b>  | g/100g   | 23,2   |                                |
|  | <b>Sale / Salt</b>  | g/100g   | 1,21   |                                |
|  | <b>Fibre / Fibers</b>   | g/100g   | --   |                                |
| <b>Caratteristiche microbiologiche /<br/>Microbiological characteristics</b>       | <b>Parametri / Parameters</b>   | <b>U.M.</b>  | <b>VALORI / VALUES</b>   |                                |
|  | <b>Escherichia coli</b>   | UFC/g  | Conforme al Regolamento CE 2073/2005<br>According to EC Regulation 2073/2005 |                                |
|  | <b>Staphylococcus aureus</b>  | UFC/g  | Conforme al Regolamento CE 2073/2005<br>According to EC Regulation 2073/2005 |                                |
|  | <b>Listeria monocytogenes</b>   | /25g   | Conforme al Regolamento CE 2073/2005<br>According to EC Regulation 2073/2005 |                                |
|  | <b>Salmonella</b>   | /25g   | Conforme al Regolamento CE 2073/2005<br>According to EC Regulation 2073/2005 |                                |

## 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 - info@alimenta.biz - C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese  
 di Venezia 02202650269 - Capitale sociale Euro 742.857,00 i.v. - REA di VE n. 300535  
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società Fili 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 for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 8.1 da CSQA  
 Azienda con sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772  
 Azienda con sistema di gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
 UNI ISO 45001:2018 certificato CSQA n. 56955

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 18/09/2018

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 02  
 Data revisione / Revision date: 09/02/2022

| Allergeni principali nel prodotto finito /<br>Main allergens in finished product   | Allergeni / Allergens  | Si / Yes | Presenza in tracce /<br>Cross contamination |
|--|--|----------|---|
|  | Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /<br><i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof</i>   |          |   |
|  | Crostacei e prodotti a base di crostacei /<br><i>Crustaceans and products thereof</i>  |          |   |
|  | Uova e prodotti a base di uova /<br><i>Eggs and products thereof</i>   |          |   |
|  | Pesce e prodotti a base di pesce /<br><i>Fish and products thereof</i>   |          |   |
|  | Arachidi e prodotti a base di arachidi /<br><i>Peanuts and products thereof</i>  |          |   |
|  | Soia e prodotti a base di soia /<br><i>Soybeans and products thereof</i>   |          |   |
|  | Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) /<br><i>Milk and products thereof (including lactose)</i>  | X        |   |
|  | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati /<br><i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof</i>  |          |   |
|  | Sedano e prodotti a base di sedano /<br><i>Celery and products thereof</i>   |          |   |
|  | Senape e prodotti a base di senape /<br><i>Mustard and products thereof</i>  |          |   |
|  | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo /<br><i>Sesame seeds and products thereof</i>   |          |   |
|  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi nel prodotto finito /<br><i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for finished product</i> |          |   |
| Lupini e prodotti a base di lupini /<br><i>Lupins and products thereof</i>         |  |          |   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi /<br><i>Molluscs and products thereof</i> |  |          |   |
| <b>OGM / GMO</b>   | NO   |          |   |
| <b>Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation</b>  | NO   |          |   |

### 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 - info@alimenta.biz - C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese  
 di Venezia 02202650269 - Capitale sociale Euro 742.857,00 i.v. - REA di VE n. 300535  
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società Fili 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 for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 8.1 da CSQA  
 Azienda con sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772  
 Azienda con sistema di gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
 UNI ISO 45001:2018 certificato CSQA n. 56955

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 18/09/2018

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 02  
 Data revisione / Revision date: 09/02/2022

|                              |   |   |
|------------------------------|---|---|
| CONFEZIONAMENTO PACKAGING    | <b>Codice Articolo / Product code</b>   | <b>4141</b>   |
|                              | <b>Peso / Weight</b><br><b>Dimensioni / Dimensions</b>  | 1,7 kg ca. / 1,7 kg approximately<br><br>17 x 17 x 7 cm   |
|                              | <b>Tipo di confezionamento</b><br>(Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) /<br><b>Type of packaging</b><br>(Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.) | Sottovuoto / Vacuum packed  |
| ETICHETTATURA / LABELING     | <b>Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label</b>   | LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio.<br>Trattato in superficie con conservante: E235.  |
|                              | <b>Claim, note in etichetta</b><br>(Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) /<br><b>Claim, notes on label</b><br>(Coating, optional information, etc.)                                    | --  |
|                              | <b>Crosta / Rind</b>  | <input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE<br><br><input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input checked="" type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND   |
| TMC                          | <b>Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations</b>                         | 125 giorni / 125 days<br>Espresso in GG/MM/AAAA<br>Expressed in DD/MM/YYYY  |
|                              | <b>Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery</b>  | 80 giorni / 80 days   |
| TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY | <b>Codice EAN pezzo / EAN piece code</b>  | 2392970   |
|                              | <b>Codice EAN cartone / EAN carton code</b>   | AI (01) 98009221001013  |
|                              | <b>Lotto / Lot code</b>   | <b>Codifica lotto:</b> codice alfanumerico. Lettera "P" seguita da 5 cifre: 1° e 2° cifra = ultime cifre dell'anno in corso (es.: 2015 = 15), 3°, 4° e 5° cifra = numero progressivo del giorno dell'anno (es.: 01/01/15 = LOTTO: P15001).<br><b>Lot code encoding:</b> alphanumeric code. Letter "P" followed by five digits: 1 <sup>st</sup> and 2 <sup>nd</sup> digit = last digit of the ongoing year (eg. 2015 = 15), 3 <sup>rd</sup> , 4 <sup>th</sup> and 5 <sup>th</sup> digit = sequence number of day of the year (eg. 01/01/15 = LOT: P15001). |

### 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 - info@alimenta.biz - C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese  
 di Venezia 02202650269 - Capitale sociale Euro 742.857,00 i.v. - REA di VE n. 300535  
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società Fili 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 for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 8.1 da CSQA  
 Azienda con sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772  
 Azienda con sistema di gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
 UNI ISO 45001:2018 certificato CSQA n. 56955

|   |   |
|---|---|
| Documento / Document: RD01_MO01<br>Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico<br>Data emissione / Date of issue: 18/09/2018 | Approvato da: / Approved by: AQ<br>Revisione / Revision: 02<br>Data revisione / Revision date: 09/02/2022 |
|---|---|

|   |  |   |
|---|--|---|
| IMBALLO<br>PRIMARIO /<br>PRIMARY<br>PACKAGING     | Tipo, composizione, peso /<br>Type, composition, weight                            | Sacco termoretraibile; 10g / Shrink bag; 10g  |
|   | Dimensioni:<br>Lunghezza*Larghezza*Altezza<br>Dimensions: Length*Width*<br>height: | 55 x 38 x 9 cm  |
| IMBALLO<br>SECONDARIO /<br>SECONDARY<br>PACKAGING | Tipo, composizione, peso /<br>Type, composition, weight                            | Scatola di cartone; 540g / Cardboard box; 540g  |
|   | Unità di vendita / Sales unit  | Forma / Wheel   |
|   | Pezzi per cartone /<br>Pieces per carton   | 6   |
|   | Cartoni per strato /<br>Cartons per layer  | 4   |
|   | Strati per pallet /<br>Layers per pallet   | 15  |
| PALLET  | Cartoni per pallet /<br>Cartons per pallet   | 60  |
|   | Conservazione e<br>utilizzo /<br>Storage and use                                   | Modalità di conservazione /<br>Storage conditions<br><br>Da +4 °C a +6 °C. / Keep refrigerated from +4 °C to +6 °C. |

Da: ALIMENTA SPA

Uff. Tecnico: Sig.ra Monia Carnio  
 Resp. Ass. Qualità: Dott.ssa Ilaria Toscano

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

Timbro e firma



### 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) - [info@alimenta.biz](mailto:info@alimenta.biz) - C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese  
 di Venezia 02202650269 - Capitale sociale Euro 742.857,00 i.v. - REA di VE n. 300535  
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società Fili 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 for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA  
 Azienda con sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772  
 Azienda con sistema di gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
 UNI ISO 45001:2018 certificato CSQA n. 56955