

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

<b>Prodotto / Product</b>	
<b>Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name</b>	<b>PECORINO ROMANO DOP 1/8 SV / PECORINO ROMANO PDO CHEESE 1/8 – VACUUM PACKED –</b> Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, porzionato e confezionato sottovuoto. / <i>Hard and cooked cheese, produced exclusively with fresh, whole ewe's milk, portioned and vacuum packed.</i>
<b>Denominazione legale / Legal name</b>	Formaggio Pecorino Romano DOP. / <i>Pecorino Romano PDO cheese.</i>
<b>Marchio / Brand</b>	- -
<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>5297</b>
<b>Bollo CE / Health mark</b>	IT 05 337 CE
<b>Stagionatura / Maturazione * Ageing / Maturation *</b>	Per il formaggio da tavola: almeno 5 mesi. / <i>For table cheese: at least 5 months.</i> Per il formaggio da utilizzarsi grattugiato: almeno 8 mesi. / <i>For grating cheese: at least 8 months.</i>  * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese
<b>Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number</b>	04069063

<b>Ingredienti / Ingredients</b>
Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>
Sale / <i>Salt</i>
Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>
Fermenti lattici / <i>Starter cultures</i>
Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>

\* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /  
 \* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 Eli 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 GFS Global for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 7 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. 55665

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
<b>Caratteristiche organolettiche * / Organoleptic characteristics *</b>	<b>Colore / Colour</b>	Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i>
	<b>Odore / Odour</b>	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>
	<b>Sapore / Flavour</b>	Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i>
	<b>Consistenza / Texture</b>	Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</i>

\* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /

\* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M. / M.U.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
<b>Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics</b>	<b>Umidità / Moisture</b>	%	--	--
	<b>Residuo secco / Dry matter</b>	%	--	--
	<b>Proteine / Proteins</b>	%	--	--
	<b>Grassi sul t.q. / Fat</b>	%	--	--
	<b>Grassi sulla s.s. * / Fat in dry matter *</b>	%	--	min. 36
	<b>Ceneri / Ashes</b>	%	--	--
	<b>Sale / Salt</b>	%	--	--
	<b>pH</b>		--	--
	<b>A<sub>w</sub></b>		--	--

\* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /

\* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 Eli 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

Informazioni nutrizionali ** / Nutritional information **	Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.m. / M.U.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
	Valore energetico / Energy value	KJ	1683
		Kcal	406
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	34
			23
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0
			0
	Proteine / Proteins	g/100g	25
Sale / Salt	g/100g	4,7	
Fibre / Fibers	g/100g	--	

\*\* dati rilevati dal Consorzio Tutela Pecorino Romano DOP /

\*\* values provided by Consortium of Pecorino Romano PDO cheese

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M. / M.U.	VALORI / VALUES
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/g CFU/g	< 100
	<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g CFU/g	< 100
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
	<i>Salmonella</i>	/25g	Assente / Neg.

RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 Eli 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	Allergeni / Allergens	Si / Yes	Presenza in tracce / Cross contamination
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof		
	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof		
	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof		
	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof		
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof		
	Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof		
	Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof		
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof		
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 / 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			
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof			

OGM / GMO	NO
Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation	NO

RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5297
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	3,2 kg ca. / 3,2 kg approximately  15 x 15 x 16 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Sottovuoto / Vacuum packed
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	ITA LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. DEU SCHAFSMILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SI / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE  <input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input checked="" type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND
TMC	Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations	210 giorni / 210 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	147 giorni / 147 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2152970
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209000254
	Lotto / Lot code	<b>Codifica lotto:</b> numero a 7 cifre: numero progressivo generato automaticamente dal sistema informatico che corrisponde all'ordine di produzione (es.: LOTTO: 1829312). <b>Lot code encoding:</b> seven – digit number: sequential number automatically generated by computer system that corresponds to production order (eg.: LOT:1829312).

RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 Fli 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01\_MO01  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 04  
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

<b>IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	<b>Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight</b>	Sacco neutro termoretraibile; PE PVdC PE; 16g / <i>Shrink bag; PE PVdC PE; 16g</i>
---	---	--

<b>IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	<b>Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight</b>	Scatola americana semplice; 489g / <i>Cardboard box; 489g</i>
	<b>Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza / Dimensions: Length* Width* height:</b>	45 x 23 x 27,5 cm

<b>PALLET</b>	<b>Unità di vendita / Sales unit</b>	Carton / <i>Carton</i>
	<b>Pezzi per cartone / Pieces per carton</b>	4
	<b>Cartoni per strato / Cartons per layer</b>	7
	<b>Strati per pallet / Layers per pallet</b>	4
	<b>Cartoni per pallet / Cartons per pallet</b>	28
<b>PRODUZIONE / PRODUCTION</b>	<b>Tecnologia di produzione / Production technology</b>	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. <i>Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.</i>

<b>CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE</b>	<b>Modalità di conservazione / Storage conditions</b>	Da +4 °C a +6 °C. / <i>Keep refrigerated from +4 °C to +6 °C.</i>
---	---	---

Da: ALIMENTA SPA

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

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



RD01\_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

## 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 Eli 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 GFS Global for Food Safety Issue 8 da CSQA  
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 7 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. 55565