

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 e-mail: 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.Ili 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 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<i>Documento / Document:</i> RD01_M001	Approvato da: / <i>Approved by:</i> AQ
<i>Emesso da: / Issued by:</i> Uff. Tecnico	Revisione / <i>Revision:</i> 01
<i>Data emissione / Date of issue:</i> 28/12/2017	Data revisione / <i>Revision date:</i> 28/12/2017

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	LATTERIA ¼ SV Formaggio prodotto da latte vaccino pastorizzato. Porzionato e confezionato sottovuoto. / <i>Cheese made from pasteurized cow's milk, portioned and vacuum-packed.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio semiduro / <i>Semi-hard cheese</i>
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	8060
Bollo CE / Approval number	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	- -

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
	Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio / <i>Rennet</i>	
	Fermenti lattici / <i>Starter cultures</i>	
	Agente di resistenza: cloruro di calcio *** / <i>Firming agent: calcium chloride ***</i>	E509
	Conservante ***: / <i>Preservative ***</i>	E251
*** ove presente segnalato in etichetta / *** when it's present: reported on label		
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9th December 2016	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: UE

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 e-mail: 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.Ili 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 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_M001
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 28/12/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 28/12/2017

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Colore / Colour	Giallo chiaro. / <i>Light yellow.</i>		
	Odore / Odour	Leggermente acidulo. / <i>Slight sourish.</i>		
	Sapore / Flavour	Fresco. / <i>Fresh.</i>		
	Consistenza / Texture	Adatta al taglio, possibile presenza di occhiatura rotonda. / <i>Cuttable, possible presence of round holes.</i>		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	--	42 – 48
	Residuo secco / Dry matter	%	--	52 – 58
	Proteine / Proteins	%	--	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	--	--
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	min. 45
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	--	1,3 – 2,5
	pH		--	--
	A_w		--	--
Informazioni nutrizionali / Nutritional information	Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	
	Valore energetico / Energy value	KJ	1407	
		Kcal	339	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	27 17	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0	
	Proteine / Proteins	g/100g	24	
	Sale / Salt	g/100g	1,8	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	< 100	
	Staphylococcus coag.+	UFC/g	< 100	
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente / <i>Neg.</i>	
	Salmonella	/25g	Assente / <i>Neg.</i>	

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 e-mail: 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.Ili 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 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 28/12/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 28/12/2017

	Allergeni / Allergens	Si / Yes	Presenza in tracce / Cross contamination
Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / <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 / <i>Crustaceans and products thereof</i>		
	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>		
	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		
	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>		
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <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 / <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof</i>		
	Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		
	Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>		
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / <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 ₂ totale da calcolarsi nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO₂ which are to be calculated for finished product</i>		
	Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupins and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>			
OGM / GMO	NO		
Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation	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 e-mail: 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 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 28/12/2017	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 28/12/2017
---	---

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	8060
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	1,6 kg ca. / 1,6 kg approximately 16 x 16 x 8 cm
	Tipo di confezionamento (sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Atmosfera protettiva / Modified Atmosphere Packaging (MAP)
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, agente di resistenza: cloruro di calcio.
		Oppure / Or
	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: E251.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE
	<input checked="" type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input 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	90 giorni / 90 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	60 giorni / 60 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2180600
	Codice EAN cartone / EAN carton code	--
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: numero a cinque 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:15001; 31/12/15 = LOTTO: 15365). Lot code encoding: five – digit number: 1 st and 2 nd digit = last digit of the ongoing year (Eg.: 2015 = 15), 3 rd , 4 th and 5 th digit = sequence number of the day of the year (Eg.: 01/01/15 = LOT: 15001; 12/31/15 = LOT: 15365).

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 e-mail: 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 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	<u>Revisione / Revision:</u> 01
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 28/12/2017	<u>Data revisione / Revision date:</u> 28/12/2017

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	Sacco neutro termoretraibile; PE PVdC PE / <i>Shrink bag; PE PVdC PE</i>
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length* Width* height:</i>	--
PALLET	Unità di vendita / <i>Sales unit</i>	Pezzo / <i>Piece</i>
	Pezzi per cartone / <i>Pieces per carton</i>	--
	Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	--
	Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	--
	Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	--
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / <i>Production technology</i>	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. <i>Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.</i>
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / <i>Storage conditions</i>	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: qualita@alimenta.biz