

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

| | |
|--|--|
| <i>Documento / Document</i> : RD01_MO01 | Approvato da: / <i>Approved by</i> : AQ |
| <i>Emesso da: / Issued by</i> : Uff. Tecnico | Revisione / <i>Revision</i> : 00 |
| <i>Data emissione / Date of issue</i> : 01/03/2016 | Data revisione / <i>Revision date</i> : 01/03/2016 |

| Prodotto / Product | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------|------------------------|---|----------------------|---|-------------------------|--|------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name | MIX GRATTUGIATO “CUORE DI FORMAGGI” Selezione di formaggi duri stagionati, grattugiati e confezionati in atmosfera protettiva. GRATED MIX “CUORE DI FORMAGGI” <i>Selection of hard and seasoned cheeses, grated and packed in protective atmosphere.</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Denominazione legale / Legal name | Formaggio grattugiato fresco <i>Fresh grated cheese</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marchio / Brand | CATTEL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codice Articolo / Product code | 9686 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bollo CE / EC stamp | IT 05 337 CE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Provenienza / Country of origin RM | Europa / <i>Europe</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation | - - | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>processing aid</i> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredienti / Ingredients</th> <th>Note, numeri CE; allergeni in tracce / Notes, EC numbers; allergens in traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Latte / <i>Milk</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sale / <i>Salt</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caglio / <i>Rennet</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conservante: lisozima (da uovo) / <i>Preservative: lysozyme (from egg)</i></td> <td>E1105</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>coadiuvante tecnologico: - - <i>processing aid: - -</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Ingredienti / Ingredients | Note, numeri CE; allergeni in tracce / Notes, EC numbers; allergens in traces | Latte / <i>Milk</i> | | Sale / <i>Salt</i> | | Caglio / <i>Rennet</i> | | Conservante: lisozima (da uovo) / <i>Preservative: lysozyme (from egg)</i> | E1105 | | | coadiuvante tecnologico: - - <i>processing aid: - -</i> | | | |
| | Ingredienti / Ingredients | Note, numeri CE; allergeni in tracce / Notes, EC numbers; allergens in traces | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Latte / <i>Milk</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sale / <i>Salt</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Caglio / <i>Rennet</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Conservante: lisozima (da uovo) / <i>Preservative: lysozyme (from egg)</i> | E1105 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | coadiuvante tecnologico: - - <i>processing aid: - -</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI / PARAMETERS</th> <th>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspetto / appearance</td> <td>Grattugiato / <i>Grated</i></td> </tr> <tr> <td>Colore / Colour</td> <td>paglierino, giallo tenue / <i>straw yellow, pale yellow</i></td> </tr> <tr> <td>Odore / Odour</td> <td>caratteristico di formaggio stagionato / <i>characteristic of seasoned cheese</i></td> </tr> <tr> <td>Sapore / Flavour</td> <td>deciso, piccante, caratteristico di formaggio stagionato / <i>spicy, characteristic of seasoned cheese</i></td> </tr> <tr> <td>Consistenza / Texture</td> <td>finemente granulosa / <i>finely grained</i></td> </tr> </tbody> </table> | PARAMETRI / PARAMETERS | DESCRIZIONE / DESCRIPTION | Aspetto / appearance | Grattugiato / <i>Grated</i> | Colore / Colour | paglierino, giallo tenue / <i>straw yellow, pale yellow</i> | Odore / Odour | caratteristico di formaggio stagionato / <i>characteristic of seasoned cheese</i> | Sapore / Flavour | deciso, piccante, caratteristico di formaggio stagionato / <i>spicy, characteristic of seasoned cheese</i> | Consistenza / Texture | finemente granulosa / <i>finely grained</i> | | | | | |
| PARAMETRI / PARAMETERS | DESCRIZIONE / DESCRIPTION | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspetto / appearance | Grattugiato / <i>Grated</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colore / Colour | paglierino, giallo tenue / <i>straw yellow, pale yellow</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Odore / Odour | caratteristico di formaggio stagionato / <i>characteristic of seasoned cheese</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sapore / Flavour | deciso, piccante, caratteristico di formaggio stagionato / <i>spicy, characteristic of seasoned cheese</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consistenza / Texture | finemente granulosa / <i>finely grained</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.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: 01/03/2016

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 01/03/2016

| PARAMETRI / PARAMETERS | U.M. | VALORI MEDI / | TOLLERANZE / TOLERANCES |
|---------------------------------------|------|----------------|-------------------------|
| | | AVERAGE VALUES | |
| Umidità / Moisture | % | -- | 33 – 36 |
| Residuo secco / Dry matter | % | -- | 64 – 67 |
| Proteine / Proteins | % | -- | -- |
| Grassi sul t.q. / Fat | % | -- | 25 – 28 |
| Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter | % | -- | min. 40 |
| Ceneri / Ashes | % | -- | -- |
| Sale / Salt | % | -- | -- |
| pH | | -- | 5,3 – 5,7 |
| A _w | | -- | 0,90 – 0,93 |

| Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product | U.M. | VALORI MEDI / AVERAGE VALUES |
|--|--------|------------------------------|
| Valore energetico / Energy value | KJ | 1507 |
| | Kcal | 362 |
| Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids | g/100g | 25,5 17,4 |
| Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars | g/100g | 1,1 0,0 |
| Proteine / Proteins | g/100g | 32,1 |
| Sale / Salt | g/100g | 2,2 |
| Fibre / Fibers | g/100g | 0 |

| Parametri / Parameters | U.M. | VALORI / VALUES |
|-------------------------------|-------|-----------------|
| <i>Escherichia coli</i> | UFC/g | < 100 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | UFC/g | < 100 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | /25g | Assente/ Neg. |
| <i>Salmonella</i> | /25g | Assente/ Neg. |

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: 01/03/2016

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 01/03/2016

| Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product | Allergeni / Allergens | Sì / Yes | Presenza in tracce / cross contamination | |
|--|--|-----------------|---|--|
| | 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> | X | | |
| | 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>Soy 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 and products thereof</i> | | | |
| | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/ml or 10mg/ml, SO₂ expressed in finished product</i> | | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupins and products thereof</i> | | | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Shellfish 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

| | |
|---|---|
| <i>Documento / Document :</i> RD01_MO01 | Approvato da: / <i>Approved by:</i> AQ |
| <i>Emesso da: / Issued by:</i> Uff. Tecnico | Revisione / <i>Revision:</i> 00 |
| <i>Data emissione / Date of issue:</i> 01/03/2016 | Data revisione / <i>Revision date:</i> 01/03/2016 |

| | | | |
|---|---|--|--|
| CONFEZIONAMENTO PACKAGING | Codice Articolo / Product code | 9686 | |
| | Tipo di confezionamento (sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.) | Atmosfera protettiva / <i>Protective atmosphere</i> | |
| ETICHETTATURA / LABELING | Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label | Selezione di formaggi duri stagionati (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo). Auswahl an Hartkäsen [Milch , Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (aus Ei)]. Selection of mature hard cheeses (milk , salt, rennet, preservative: lysozyme from egg). Sélection de fromages affinés à pâte dure (lait , sel, présure, conservateur: lysozyme d' oeuf). Selección de quesos madurados (leche , sal, cuajo, conservador: lisozima de huevo). | |
| | Claim, note in etichetta (<i>Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.</i>) / Claim, notes on label (<i>coating, optional information, etc.</i>) | M.G.S.S. min. 40% Mindestens 40% Fett i. Tr. Fat in D.M. min. 40% Mat. grasses sur extrait sec: min. 40%. M.G./E.S. mín. 40% | |
| | Crosta / Rind | <input type="checkbox"/> SÌ / YES <input checked="" type="checkbox"/> NO / NONE | |
| | | <input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND | |
| | Peso / Weight | 1 kg e | |
| 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 / <i>90 days</i> Espresso in GG/MM/AAAA <i>Expressed in DD/MM/YYYY</i> | |
| | Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery | 60 giorni / <i>60 days</i> | |
| TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY | Codice EAN pezzo / EAN piece code | 8001209096865 | |
| | Codice EAN cartone / EAN carton code | 8001209996868 | |
| | Lotto / Lot code | Codifica lotto: numero a 7 cifre: numero progressivo generato automaticamente dal sistema informatico che corrisponde all'ordine di produzione (es. LOTTO: 1829312) Lot code encoding: seven – digit number: sequential number generated automatically by the computer system that corresponds to the production order (ex. LOT:1829312) | |

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.Li 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> : 00 |
| <u>Data emissione / Date of issue</u> : 01/03/2016 | <u>Data revisione / Revision date</u> : 01/03/2016 |

| | | |
|---|---|--|
| IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING | Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight | Film stampato; PA 15 / PE 80; 15,3g <i>Printed film; PA 15 / PE 80; 15,3g</i> |
| | Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height: | 14 x 7,5 x 30 cm |
| IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING | Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight | Scatola americana semplice; 341g |
| | Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height: | 39 x 20,5 x 24 cm |
| PALLET | Unità di vendita / Sales unit | Cartone / Carton |
| | Pezzi per cartone / Pieces per carton | 6 |
| | Cartoni per strato / Cartons per layer | 10 |
| | Strati per pallet / Layers per pallet | 4 |
| | Cartoni per pallet / Cartons per pallet | 40 |
| PRODUZIONE / PRODUCTION | Tecnologia di produzione / Production technology | Grattugia, controllo peso, metal detector, confezionamento, palletizzazione. <i>Grater, weight control, metal detector, packing, palletizing.</i> |
| CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE | Modalità di conservazione / Storage conditions | Da +4 °C a +6 °C / <i>Keep refrigerated at +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