

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 17/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 17/09/2020

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MONTASIO FRESCO DOP ¼ SV / “MONTASIO FRESCO” PDO CHEESE ¼ – VACUUM PACKED Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del Disciplinare di Produzione *. Porzionato e confezionato sottovuoto. / Hard cheese, cooked, produced only with cow's milk, obtained in accordance with requirements established by Product Specification *. Portioned and vacuum packed. * dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. / * Values provided by product specification of Montasio PDO cheese.
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Montasio fresco DOP. / “Montasio fresco” PDO cheese.
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	5684
Bollo CE / Approval number	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 60 giorni * / Minimum 60 days * * dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. / * values provided by product specification of Montasio PDO cheese.
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces	
	Ingredienti / Ingredients	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
Latte vaccino / Cow's milk		
Sale / Salt		
Caglio di vitello * / Calf rennet *		
Fermenti lattici / Starter cultures		
Conservante: lisozima *** / Preservative: lysozyme ***		E1105
In superficie: conservante natamicina *** / On rind: preservative natamycin ***		E235
In superficie: conservante sorbato di potassio *** / On rind: preservative potassium sorbate ***		E202
Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -		

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. /
 * Values provided by product specification of Montasio PDO cheese.
 *** Ove presente segnalato in etichetta. / *** when it's present: reported on label.

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 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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 17/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 17/09/2020

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Colore * / Colour *	Naturale, leggermente paglierino. / Natural, slightly straw yellow.		
	Odore * / Odour *	Caratteristico. / Characteristic.		
	Sapore * / Flavour *	Piccante e gradevole. / Spicy and pleasant.		
	Consistenza * / Texture *	Pasta compatta con leggera occhiatura. Crosta liscia, regolare ed elastica. / Inner appearance: compact; slight presence of holes. Rind: smooth, regular and elastic.		
* dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. / * Values provided by product specification of Montasio PDO cheese.				
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità * / Moisture *	%	--	max. 36,72
	Grassi sulla s.s. * / Fat in dry matter *	%	--	min. 40
* dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. / * Values provided by product specification of Montasio PDO cheese.				
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	1592	
		Kcal	384	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	32 24	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0	
	Proteine / Proteins	g/100g	24	
	Sale / Salt	g/100g	1,6	
	Fibre / Fibers	g/100g	0	
** dati rilevati dal Consorzio Tutela formaggio Montasio / ** values provided by Consortium of Montasio cheese				
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	< 1000	
	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 1000	
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente / Neg.	
	Salmonella	/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 - 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 F.I.I. 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 17/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 17/09/2020

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	X ***	
	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 ₂ 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 ₂ 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		

Pagina 3 di 5 RD01_MO01 REV.01 DEL 01/09/2020

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 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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 17/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 17/09/2020

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5684
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	1,75 kg ca. / 1,75 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.)	Sottovuoto / Vacuum packed
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante: E202. Oppure / Or
	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante: E235. Oppure / Or
	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (da UOVO). Oppure / Or
	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	"Naturalmente privo di lattosio" grazie alla tipica lavorazione. Contiene galattosio.
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / 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	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	2158000
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209000339
	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 automatically generated by computer system that corresponds to production order (eg.: 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 - 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 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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 17/09/2020	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 17/09/2020
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Sacco neutro termoretraibile; PE PVdC PE; 10g / Shrink bag; PE PVdC PE; 10g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 144g / Cardboard box; 144g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	31 x 22,5 x 9,5 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	2
	Cartoni per strato / Cartons per layer	12
	Strati per pallet / Layers per pallet	5
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	60
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / Production technology	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	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

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 - 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 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 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. 55955