

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 29/06/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 06/07/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MIX GRATTUGIATO "MARILENA" / "MARILENA" GRATED MIX Selezione di formaggi duri stagionati, grattugiati e confezionati in atmosfera protettiva. / Selection of mature hard, grated and packed with MAP technology.
Denominazione legale / Legal name	Mix di formaggi grattugiati. / Mix of grated cheeses.
Marchio / Brand	PRIMI PASCOLI
Codice Articolo / Product code	4790
Bollo CE / Health number	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	--
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	Ingredienti / Ingredients	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
	Latte / Milk	
	Latte crudo / Raw milk	
	Sale / Salt	
	Fermenti lattici / Lactic ferments	
	Caglio / Rennet	
	Conservante: lisozima (da uovo) / Preservative: lysozyme (from egg)	E1105
	Coadiuvante tecnologico: -- / Processing aid: --	
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9 th December 2016	Origine del latte: Paesi UE e non UE. / Milk origin: EU and non-EU Countries.	

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: 29/06/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 06/07/2021

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Aspetto / Appearance	Grattugiato. / Grated.		
	Colore / Colour	Paglierino, giallo tenue. / Straw coloured, pale yellow.		
	Odore / Odour	Caratteristico di formaggio stagionato. / Characteristic of seasoned cheese.		
	Sapore / Flavour	Deciso, caratteristico di formaggio stagionato. / Spicy, characteristic of seasoned cheese.		
	Consistenza / Texture	Finemente granulosa. / Finely grained.		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	--	--
	Residuo secco / Dry matter	%	--	--
	Proteine / Proteins	%	--	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	--	--
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	min. 40
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	--	--
	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	1545	
		Kcal	371	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	27 19	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	2,1 0	
	Proteine / Proteins	g/100g	30	
	Sale / Salt	g/100g	1,57	
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 / 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 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: 29/06/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 06/07/2021

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 / <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>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 - 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

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	4790
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	1kg e 14 x 7,5 x 30 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Atmosfera protettiva / <i>Modified Atmosphere Packaging (MAP)</i>
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	ITA Ingredienti: selezione di formaggi duri stagionati (latte, latte crudo, sale, fermenti lattici, caglio. Conservante: lisozima da uovo). ENG Ingredients: selection of mature hard cheeses (milk, raw milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from egg). DEU Zutaten: Auswahl an gereiften Hartkäsen [Milch, Rohmilch, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (aus Ei)]. FRA Ingrédients: sélection de fromages affinés à pâte dure (lait, lait cru, sel, présure, conservateur: lysozyme d' oeuf). ESP Ingredientes: selección de quesos madurados (leche, leche cruda, sal, cuajo, conservador: lisozima de huevo).
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	ITA M.G.S.S. min. 40%. Origine del latte: UE e non UE. ENG Fat in D. M.: min. 40%. Milk origin: EU and non-EU. DEU Mindestens 40% Fett i. Tr. Herkunft der Milch: EU und nicht-EU. FRA Mat. grasses sur extrait sec: min. 40%. Origine du lait: UE et non-UE. ESP M.G./E.S. mín. 40%. Origen de la leche: UE y fuera de la UE.
	Crosta / Rind	<input type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE <input 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	8001209047904
	Codice EAN cartone / EAN carton code	8001209947907
	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).

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 29/06/2017	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 06/07/2021
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film stampato; PA 15 / PE 80; 18g / Printed film; PA 15 / PE 80; 18g
	IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight
PALLET	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	39 x 20,5 x 24 cm
	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, metal detector, controllo peso confezionamento, palletizzazione. Grater, metal detector, weight control packing, 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.
	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto, consumare entro 3 giorni. / Use within 3 days after opening.

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 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