

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 01  
 Data revisione / Revision date: 01/09/2020

## Prodotto / Product

|   |  |
|---|--|
| Denominazione usuale o descrittiva /<br>Customary or descriptive name | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP / PARMIGIANO REGGIANO PDO CHEESE</b><br>Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca, parzialmente scremato. /<br><i>Hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed.</i> |
| Denominazione legale / Legal name                                     | Parmigiano Reggiano DOP. / <i>Parmigiano Reggiano PDO cheese.</i>  |
| Marchio / Brand   | <b>CATTEL</b>  |
| Codice Articolo / Product code  | <b>3383</b>  |
| Bollo CE / Approval number  | IT 08 708 CE   |
| Stagionatura / Maturazione<br>Ageing / Maturation                     | Minimo 14 mesi. / <i>Minimum 14 months.</i>  |

## Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

|   |   |   |              |             |                 |
|---|---|---|--------------|-------------|-----------------|
| Ingredienti / Ingredients<br><br>Coadiuvanti tecnologici / Processing aid | <b>Ingredienti / Ingredients</b>  |   |              |             |                 |
|   | <table border="1"> <tr><td>Latte / Milk</td></tr> <tr><td>Sale / Salt</td></tr> <tr><td>Caglio / Rennet</td></tr> <tr><td>Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -</td></tr> </table> |   | Latte / Milk | Sale / Salt | Caglio / Rennet |
| Latte / Milk  |   |   |              |             |                 |
| Sale / Salt   |   |   |              |             |                 |
| Caglio / Rennet   |   |   |              |             |                 |
| Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -                        |   |   |              |             |                 |
| Caratteristiche organolettiche /<br>Organoleptic characteristics          | <b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>   | <b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>  |              |             |                 |
|   | <b>Aspetto / Appearance</b>   | Porzione. / <i>Portioned.</i>   |              |             |                 |
|   | <b>Colore / Colour</b>  | Bianco paglierino. / <i>Straw white.</i>  |              |             |                 |
|   | <b>Odore / Odour</b>  | Fragrante e delicato. / <i>Fragrant and delicate.</i>   |              |             |                 |
|   | <b>Sapore / Flavour</b>   | Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>  |              |             |                 |
|   | <b>Consistenza / Texture</b>  | Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. /<br><i>Fine-grained, typical breaking into slivers.</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 - 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.Illi 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: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 01  
 Data revisione / Revision date: 01/09/2020

### Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

| PARAMETRI / PARAMETERS                | U.M. | VALORI MEDI /<br>AVERAGE VALUES | TOLLERANZE / TOLERANCES |
|---------------------------------------|------|---------------------------------|-------------------------|
| Umidità / Moisture                    | %    | --                              | --                      |
| Residuo secco / Dry matter            | %    | --                              | --                      |
| Proteine / Proteins                   | %    | --                              | --                      |
| Grassi sul t.q. / Fat                 | %    | 30                              | --                      |
| Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter | %    | --                              | min. 32                 |
| Ceneri / Ashes                        | %    | --                              | --                      |
| Sale / Salt                           | %    | --                              | --                      |
| pH                                    |      | --                              | --                      |
| A <sub>w</sub>                        |      | --                              | --                      |

### Informazioni nutrizionali / Nutritional information

| Valori medi per 100g di prodotto /<br>Average values per 100g of product       | U.M.   | VALORI MEDI /<br>AVERAGE VALUES |
|--|--------|---------------------------------|
| Valore energetico / Energy value   | KJ     | 1671                            |
|  | Kcal   | 402                             |
| Grassi / Fat<br>di cui acidi grassi saturi /<br>of which saturated fatty acids | g/100g | 30<br>20                        |
| Carboidrati / Carbohydrates<br>di cui zuccheri / of which sugars               | g/100g | 0<br>0                          |
| Proteine / Proteins  | g/100g | 32                              |
| Sale / Salt  | g/100g | 1,6                             |
| Fibre / Fibers   | g/100g | --                              |

### Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

| Parametri / Parameters        | U.M.  | VALORI / VALUES |
|-------------------------------|-------|-----------------|
| <i>Escherichia coli</i>       | UFC/g | ≤ 100           |
| <i>Staphylococcus coag+</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 - 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.Illi 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: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 01  
 Data revisione / Revision date: 01/09/2020

**Allergeni principali nel prodotto finito /  
 Main allergens in finished product**

| Allergeni / Allergens  | Si / Yes | Presenza in tracce /<br>Cross contamination |
|--|----------|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /<br><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 /<br><i>Crustaceans and products thereof</i>  |          |   |
| Uova e prodotti a base di uova /<br><i>Eggs and products thereof</i>   |          |   |
| Pesce e prodotti a base di pesce /<br><i>Fish and products thereof</i>   |          |   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi /<br><i>Peanuts and products thereof</i>  |          |   |
| Soia e prodotti a base di soia /<br><i>Soybeans and products thereof</i>   |          |   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) /<br><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 /<br><i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof</i>  |          |   |
| Sedano e prodotti a base di sedano /<br><i>Celery and products thereof</i>   |          |   |
| Senape e prodotti a base di senape /<br><i>Mustard and products thereof</i>  |          |   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo /<br><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 <sub>2</sub> totale da calcolarsi nel prodotto finito /<br><i>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</i> |          |   |
| Lupini e prodotti a base di lupini /<br><i>Lupins and products thereof</i>   |          |   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi /<br><i>Molluscs and products thereof</i>   |          |   |

**OGM / GMO**

NO

**Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation**

NO

Pagina 3 di 5

**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: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 01  
 Data revisione / Revision date: 01/09/2020

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| CONFEZIONAMENTO PACKAGING    | Codice Articolo / Product code  | 3383   |
|                              | Peso / Weight<br>Dimensioni / Dimensions  | 1 kg ca. / 1 kg approximately<br>20 x 13 x 7 cm  |
|                              | Tipo di confezionamento<br>(Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) /<br>Type of packaging<br>(Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.) | Sottovuoto / Vacuum packed   |
| ETICHETTATURA / LABELING     | Lista ingredienti in etichetta /<br>Ingredients list on label   | ITA Latte, sale, caglio.<br>FRA Lait, sel, présure.<br>ENG Milk, salt, rennet.<br>DEU Milch, salz, Lab.<br>ESP Leche, sal, cuajo.<br>PRT Leite, sal, coalho.   |
|                              | Claim, note in etichetta<br>(Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) /<br>Claim, notes on label<br>(Coating, optional information, etc.)                                    | --   |
|                              | Crosta / Rind   | <input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE<br><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                  | 180 giorni / 180 days<br>Espresso in GG/MM/AA<br>Expressed in DD/MM/YY   |
|                              | Scadenza minima residua alla consegna /<br>Minimum residual life at delivery  | 90 giorni / 90 days  |
| TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY | Codice EAN pezzo /<br>EAN piece code  | 2235578  |
|                              | Codice EAN cartone /<br>EAN carton code   | --   |
|                              | Lotto / Lot code  | <b>Codifica lotto:</b> 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).<br><b>Lot code encoding:</b> five – digit number: 1 <sup>st</sup> and 2 <sup>nd</sup> digit = last digit of ongoing year (Eg.: 2015 = 15), 3 <sup>rd</sup> , 4 <sup>th</sup> and 5 <sup>th</sup> digit = sequence number of 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 - 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<br>Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico<br>Data emissione / Date of issue: 02/01/2017 | Approvato da: / Approved by: AQ<br>Revisione / Revision: 01<br>Data revisione / Revision date: 01/09/2020 |
|---|---|

|   |  |  |
|---|--|--|
| IMBALLO<br>PRIMARIO /<br>PRIMARY<br>PACKAGING     | Tipo, composizione, peso /<br>Type, composition, weight                            | Sacco termoretraibile coestruso multistrato ad elevata barriera; 10g /<br>Multilayered coextruded shrink bag with efficient barrier; 10g |
|   | Dimensioni:<br>Lunghezza*Larghezza*Altezza<br>Dimensions: Length*Width*<br>height: | 30 x 25 x 16 cm  |
| IMBALLO<br>SECONDARIO /<br>SECONDARY<br>PACKAGING | Tipo, composizione, peso /<br>Type, composition, weight                            | Scatola di cartone; 243g / Cardboard box; 243g   |
|   | Unità di vendita / Sales unit  | Cartone / Carton   |
|   | Pezzi per cartone /<br>Pieces per carton   | 5  |
|   | Cartoni per strato /<br>Cartons per layer  | 12   |
|   | Strati per pallet /<br>Layers per pallet   | 9  |
| PALLET  | Cartoni per pallet /<br>Cartons per pallet   | 108  |
|   | Conservazione e<br>utilizzo /<br>STORAGE AND USE                                   | Modalità di conservazione /<br>Storage conditions<br><br>Da +4 °C a +8 °C. / Keep refrigerated from +4 °C to +8 °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](mailto: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](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 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