

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 28/02/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 28/02/2020

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	LATTE DI CAPRA UHT PARZIALMENTE SCREMATO / SEMI-SKIMMED UHT GOAT MILK
Denominazione legale / Legal name	Latte di capra UHT. / UHT goat milk.
Marchio / Brand	AMALATTEA
Codice Articolo / Product code	5018
Bollo CE / Approval number	IT 08 4 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	--

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 di capra parzialmente scremato / Semi-skimmed goat milk		
	Stabilizzante: citrato di sodio / Stabilizer: sodium citrate.		E331
	Vitamina B9 (acido folico) / Vitamin B9 (folic acid)		
	Vitamina D3 / Vitamin D3		
	Vitamina B12 / Vitamin B12		
	Coadiuvante tecnologico: -- / Processing aid: --		
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9 th December 2016	Paese di mungitura / Country where milking is done	Latte di Paesi UE / EU Countries	
	Paese di condizionamento / Country where treatment of raw milk is carried out	Italia / Italy	
	Paese di trasformazione / Country where transformation process of raw milk is carried out	Italia / Italy	

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: 28/02/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 28/02/2020

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Colore / Colour	Bianco. / <i>White.</i>		
	Odore / Odour	Leggera nota ircina. / <i>Slight goatish note.</i>		
	Sapore / Flavour	Leggera nota ircina. / <i>Slight goatish note.</i>		
	Consistenza / Texture	Liquida. / <i>Liquid.</i>		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	90	--
	Residuo secco / Dry matter	%	10	--
	Proteine / Proteins	%	3,2	> 2,8
	Grassi sul t.q. / Fat	%	1,6	1,55 – 1,7
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	n.a.	--
	Ceneri / Ashes	%	0,4	--
	Sale / Salt	%	0,19	--
	pH		6,95	6,75 – 7,15
	A_w		n.a.	--
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	188	
		Kcal	45	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	1,6 1,2	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	4,4 4,4	
	Proteine / Proteins	g/100g	3,2	
	Sale / Salt	g/100g	0,19	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	< 10	
	Staphylococcus coag.+	UFC/g	< 10	
	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 - 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: 28/02/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 28/02/2020

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		
	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

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: 28/02/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 28/02/2020

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5018
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	500ml e 6 x 6,5 x 16 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Tetrapak aseptic
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	Latte di capra parzialmente scremato, stabilizzante: citrato di sodio; vitamine B9 (acido folico) – D3 – B12.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	Fonte di calcio e vitamine B9, D3 e B12.
	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	120 giorni / 120 days Espresso in GG/MM/AAAA Expressed in DD/MM/YYYY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	40 giorni / 40 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8026523000299
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 18026523000296
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico: LXAggg---. L = lotto. X = lettera identificativa stabilimento di produzione. A = ultima cifra dell'anno di produzione. ggg = giorno giuliano di produzione. --- = codice macchina confezionatrice. Lot code encoding: alphanumeric code. L = lot. X = production plant identification letter. A = production year's last digit. ggg = production's julian day. --- = packaging machine code.

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: 28/02/2020	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 28/02/2020
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Tetrapak, 18g + tappo / stopper; 4g PE-AL-PE-CA-PE
	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 21g / Cardboard box; 21g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	19,7 x 14,5 x 17 cm
	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
PALLET	Pezzi per cartone / Pieces per carton	6
	Cartoni per strato / Cartons per layer	32
	Strati per pallet / Layers per pallet	7
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	224
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / Production technology	Trattamento termico UHT con omogeneizzazione e confezionamento asettico in tetraprisma. / UHT heat treatment with homogenization and aseptic packaging in tetraprism.
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Conservare in luogo fresco e asciutto. / Keep in a cold and dry place.
	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Dopo l'apertura conservare in frigorifero (max. +6 °C) e consumare entro 3 – 4 giorni. / After opening, keep refrigerated (max. +6 °C) and consume within 3 - 4 days.
	Modalità di utilizzo / Mode of use	Si consiglia di non bollirlo per non alterare le proprietà nutritive. / It is advisable not to boil it so as not to alter nutritional properties.

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



Pagina 5 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.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