

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 15/10/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/10/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MOLITERNO ½ SV Formaggio ovino, da tavola o da grattugia, a pasta semidura o dura, prodotto da latte ovino pastorizzato. / <i>Semi-hard or hard ewe's cheese. Table cheese or grated. Made from pasteurized ewe's milk.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio ovino. / <i>Ewe's cheese.</i>
Marchio / Brand	CENTRAL
Codice Articolo / Product code	5225
Bollo CE / Health number	IT 20 38 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	120 – 150 giorni. / <i>120 – 150 days.</i>
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients		Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
	Latte di pecora pastorizzato / <i>Pasteurized ewe's milk</i>		
	Sale / <i>Salt</i>		
	Caglio / <i>Rennet</i>		
	Conservante: natamicina (in superficie) / <i>Preservative: natamycin (on surface)</i>		E235
	Colorante: caramello (in superficie) / <i>Colouring: caramel (on surface)</i>		E150d
	Colorante: annatto (in superficie) / <i>Colouring: annatto (on surface)</i>		E160b
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>		
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9th December 2016	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Italia / <i>Milk origin: Italy</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 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: 15/10/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/10/2021

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Colore / Colour	Pasta di colore bianco avorio. / <i>Inner appearance: ivory white.</i>		
	Odore / Odour	Tipico. / <i>Typical.</i>		
	Sapore / Flavour	Sapido, pieno e deciso. / <i>Sapid, full and strong.</i>		
	Consistenza / Texture	Compatta. La crosta mostra i tipici segni del canestro in giunco. / <i>Firm. Rind shows typical signs of rush basket.</i>		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	31,6	--
	Residuo secco / Dry matter	%	68,4	--
	Proteine / Proteins	%	--	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	36	--
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	52,63	--
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	2,1	--
	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	1818	
		Kcal	434	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	36 22	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	1,5 0,11	
	Proteine / Proteins	g/100g	26,1	
	Sale / Salt	g/100g	2,1	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI/ VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>	
	Staphylococcus aureus	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>	
	Listeria monocytogenes	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>	
	Salmonella	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</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 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: 15/10/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/10/2021

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>		
	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

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 15/10/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/10/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5225
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	2,6 – 2,8 kg ca. / 2,6 – 2,8 kg approximately 21,5 x 10 x 12 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 di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante: E235; coloranti: E150d – E160b.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	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	185 giorni / 185 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	120 giorni / 120 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2554908
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98009221002225
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico. Lettera "P" seguita da 5 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: P15001). Lot code encoding: alphanumeric code. Letter "P" followed by five digits: 1 st and 2 nd digit = last digit of the ongoing year (Eg.: 2015 = 15), 3 rd , 4 th and 5 th digit = sequence number of the day of the year (Eg.: 01/01/15 = LOT: P15001).

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: 15/10/2021	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 15/10/2021
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Busta termoretraibile / Shrink bag
	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone / Cardboard box
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	50 x 30 x 15 cm
	Unità di vendita / Sales unit	Pezzo / Piece
PALLET	Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
	Cartoni per strato / Cartons per layer	6
	Strati per pallet / Layers per pallet	12
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	72
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 utilizzo / Mode of use	Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti. / Ready to eat, cutting and grating, or as an ingredient for other foods.

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