

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 03/08/2021

Approvato da: / *Approved by:* AQ
 Revisione / *Revision:* 00
 Data revisione / *Revision date:* 03/08/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PECORINO ROMANO DOP GRATTUGIATO / PECORINO ROMANO PDO CHEESE – GRATED Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, porzionato e confezionato in atmosfera protettiva. / <i>Hard and cooked cheese, produced exclusively with fresh, whole ewe's milk, portioned and packed with MAP technology.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Pecorino Romano DOP. / <i>Pecorino Romano PDO cheese.</i>
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	5930
Bollo CE / Health number	IT 05 337 CE
Stagionatura * / Maturazione * Ageing * / Maturation *	Per il formaggio da utilizzarsi grattugiato: almeno 8 mesi / <i>For grating cheese: at least 8 months</i> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients	Ingredienti / Ingredients				
Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	<table border="1"> <tr> <td>Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i></td> </tr> <tr> <td>Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i></td> </tr> <tr> <td>Sale / <i>Salt</i></td> </tr> <tr> <td>Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i></td> </tr> </table> <p>* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese</p>	Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>	Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>	Sale / <i>Salt</i>	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>
Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>					
Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>					
Sale / <i>Salt</i>					
Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</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: 03/08/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 03/08/2021

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS		DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Aspetto / Appearance		Grattugiato, non pulverulento ed omogeneo. / <i>Grated, not powdered, homogeneous.</i>		
	Colore * / Colour *		Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i>		
	Odore * / Odour *		Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>		
	Sapore * / Flavour *		Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i>		
	Consistenza * / Texture *		Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</i>		
* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese					
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS		U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Grassi sulla s.s. * / Fat in dry matter *		%	--	min. 36
* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano 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	1683	
			Kcal	406	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids		g/100g	34 23	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars		g/100g	0 0	
	Proteine / Proteins		g/100g	25	
	Sale / Salt		g/100g	4,7	
	Fibre / Fibers		g/100g	--	
** dati rilevati dal Consorzio Tutela Pecorino Romano DOP / ** values provided by Consortium of Pecorino Romano PDO cheese					
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters		U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli		UFC/g	< 100	
	Staphylococcus aureus		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: 03/08/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 03/08/2021

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: 03/08/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 03/08/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5930
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	100g e 10,5 x 2 x 20,5 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Atmosfera protettiva / Modified Atmosphere Packaging (MAP)
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	ITA Latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici. ENG sheep's milk, salt, lamb's rennet, cultured milk. DEU Schafmilch, Salz, Lammlab, Milchsäurebakterien. FRA lait de brebis, sel, présure d'agneau, ferments lactiques. ESP leche de oveja, sal, cuajo de cordero, fermentos lácticos.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	M.G.S.S. min. 36% Mindestens 36% Fett. i. Tr. Fat in Dry Matter min.36% Mat. grasses sur extrait sec. min. 36% M.G./E.S. min. 36%
	Crosta / Rind	<input type="checkbox"/> SÌ / YES <input checked="" 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/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	80 giorni / 80 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209059303
	Codice EAN cartone / EAN carton code	8001209959306
	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 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: 03/08/2021	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 03/08/2021
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film stampato; PA 15 PE 80; 8g / Printed film; PA 15 PE 80; 8g
	IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight
PALLET	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	39,3 x 14,3 x 22,3 cm
	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	15
	Cartoni per strato / Cartons per layer	15
	Strati per pallet / Layers per pallet	4
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	60	
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 4 giorni. / Use within 4 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