

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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

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 Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<i>Documento / Document</i> : RD01_M001 <i>Emesso da: / Issued by</i> : Uff. Tecnico <i>Data emissione / Date of issue</i> : 13/04/2017	Approvato da: / <i>Approved by</i> : AQ Revisione / <i>Revision</i> : 01 Data revisione / <i>Revision date</i> : 13/04/2017
---	---

Prodotto / Product

<i>Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name</i>	EMMENTAL BAVARESE A FETTE / BAVARIAN EMMENTAL CHEESE – SLICES Formaggio prodotto da latte vaccino pastorizzato, affettato e confezionato in atmosfera protettiva. / <i>Cheese made from pasteurized cow's milk, sliced and packed with MAP technology.</i>
<i>Denominazione legale / Legal name</i>	Formaggio emmental / <i>Emmental cheese</i>
<i>Marchio / Brand</i>	- -
<i>Codice Articolo / Product code</i>	2891
<i>Bollo CE / EC stamp</i>	IT 05 337 CE
<i>Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation</i>	Minimo 8 settimane / <i>Minimum 8 weeks</i>

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

<i>Ingredienti / Ingredients</i> <i>Coadiuvanti tecnologici / Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients	
	Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i> Sale / <i>Salt</i> Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i> Fermenti lattici / <i>Starters cultures</i> Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio / <i>Processing aid: calcium chloride</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: UE

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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

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 Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document : RD01_M001
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 13/04/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 13/04/2017

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Aspetto / Appearance	Fetta. / Slice.		
	Colore / Colour	Da giallo chiaro a giallo più intenso. / Light yellow to intense yellow.		
	Odore / Odour	Aromatico. / Aromatic.		
	Sapore / Flavour	Delicato, aromatico. / Mild, aromatic.		
	Consistenza / Texture	Elastica ma compatta. Al taglio: presenza di tipica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia. / Elastic but firm. Inner appearance: presence of typical cherry size holes.		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	--	36 – 40
	Residuo secco / Dry matter	%	--	60 – 64
	Proteine / Proteins	%	--	26 – 30
	Grassi sul t.q. / Fat	%	--	27 – 32
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	min. 45
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	--	0,3 – 1,5
	pH		--	5,2 – 6
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	1566	
		Kcal	377	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	29 20	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0	
	Proteine / Proteins	g/100g	29	
	Sale / Salt	g/100g	0,7	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	< 1000	
	Staphylococcus coag.+	UFC/g	< 1000	
	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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

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 Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document : RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 13/04/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 13/04/2017

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	Allergeni / Allergens	Sì / 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>Soy 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 and products thereof</i>		
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/ml or 10mg/ml, SO₂ expressed in finished product</i>		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupins and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Shellfish 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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

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 Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document : RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 13/04/2017

Approvato da: / *Approved by:* AQ
Revisione / *Revision:* 01
Data revisione / *Revision date:* 13/04/2017

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	2891
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	1 kg ca. / 1 kg approximately 43 x 13 x 4,5 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	LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	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	75 giorni / 75 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	50 giorni / 50 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2985295
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209001329
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: 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). Lot code encoding: five – digit number: 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: 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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

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 Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document</u> : RD01_MO01	<u>Approvato da: / Approved by</u> : AQ
<u>Emesso da: / Issued by</u> : Uff. Tecnico	<u>Revisione / Revision</u> : 01
<u>Data emissione / Date of issue</u> : 13/04/2017	<u>Data revisione / Revision date</u> : 13/04/2017

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	TOP) film neutro; OPET / PE / EVOH / PE; 82 my (FONDO) film neutro; APET / EVOH / PE (TOP) film OPET / PE / EVOH / PE; 82 my (BOTTOM) film; APET / EVOH / PE
	IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>
PALLET	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length*Width* height:</i>	45 x 27 x 13 cm
	Unità di vendita / <i>Sales unit</i>	Cartone / <i>Carton</i>
	Pezzi per cartone / <i>Pieces per carton</i>	6
	Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	6
	Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	6
	Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	36
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / <i>Production technology</i>	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. <i>Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.</i>
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / <i>Storage conditions</i>	Da +4 °C a +6 °C / <i>Keep refrigerated from +4 °C and +6 °C</i>

Da : ALIMENTA SPA

Uff. Tecnico: Sig.ra Monia Carnio

Recapito 0421 / 571 535

Resp. Ass. Qualità: Dott.ssa Ilaria Toscano

e-mail: qualita@alimenta.biz

Timbro e firma