

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

DENOMINAZIONE LEGALE: FORMAGGIO LATTERIA		STP 0083 REV.07 DEL 11/06/2018
DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): LATTERIA TV		
DESCRIZIONE PRODOTTO: formaggio a pasta morbida prodotto con latte vaccino pastorizzato.		
LISTA INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio.		BOLLO CE: IT 05 235 CE
NOTE: crosta edibile. Origine del latte: Italia.		
ALLERGENI : latte e derivati del latte compreso il lattosio.		O.G.M.: no
STAGIONATURA: minimo 20 giorni.		

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Paglierino chiaro, uniforme
Odore	Tipico di un formaggio fresco, predominante latteo, gradevole
Sapore	Ricco, gradevole, saporito
Consistenza	Pasta morbida, compatta, pastosa

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
Umidità	%	43,6	40 - 50	Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Residuo secco	%	56,4	--	Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Proteine	%	19,9	19 - 25	Salmonella spp.	in 25 g	assente
Grasso tal quale	%	31,5	28 - 32	Escherichia coli	ufc/g	<100
Grasso sulla s.s.	%	55,8	53 – 64	--	--	--
Ceneri	%	--	--	--	--	--
Sale	%	3,84	2 – 5	--	--	--
pH		--	--	--	--	--
A_w		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
Valore energetico	KJ	1544	
Valore energetico	Kcal	373	
Grassi	g/100g	32	
di cui saturi	g/100g	22	
Carboidrati	g/100g	1,2	
di cui zuccheri	g/100g	0,5	
Proteine	g/100g	20	
Sale	g/100g	1,7	
Fibra alimentare	g/100g	--	
Calcio	mg/100g	--	
Fosforo	mg/100g	--	

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

CODICE ARTICOLO	8351	8588
Grammatura	6 kg ca.	6 kg ca.
Confezione (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	forma	Forma c/pelure
Scadenza residua alla consegna	--	--
Durata del prodotto	90 giorni	90 giorni
Pezzi per ct	sfuso	sfuso
Dimensioni pz (PxLxH)	30 x 30 x 8	30 x 30 x 8
Dimensione ct (PxLxH)	--	--
Ct. per strato	6	6
Strati per pallet	8	8
Tot ct. per pallet	48	48
Ean pezzo	--	--
Ean cartone	--	--
IVA	4%	4%
Temperatura conservazione	max. +9 °C	max. +9 °C
Temperatura Trasporto	Da +4 °C a +9 °C	Da +4 °C a +9 °C

Contatti in caso di emergenza

e-mail: qualita@alimenta.biz

Data: 06/02/2023