

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 14/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 18/09/2020

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	FORMAGGIO STAGIONATO "PRIMI PASCOLI" 1/8 SV / RIPENED CHEESE "PRIMI PASCOLI" 1/8 VACUUM PACKED Formaggio duro prodotto da latte vaccino pastorizzato, confezionato sottovuoto. / Hard cheese from pasteurized cow's milk, vacuum packed.
Denominazione legale / Legal name	Formaggio duro. / Hard cheese.
Marchio / Brand	--
Codice Articolo / Product code	5705
Bollo CE / Approval number	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 12 mesi. / Minimum 12 months.
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	Ingredienti / Ingredients	
	Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk	
	Sale / Salt	
	Caglio microbico / Microbial rennet	
	Fermenti lattici / Starter cultures	
	Coadiuvante tecnologico: -- / Processing aid: --	
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9 th December 2016	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Paesi UE Milk origin: EU Countries
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Bianco-giallastro paglierino. / White-yellowish straw coloured.
	Odore / Odour	Tipico, di latte. Più aromatico con l'avanzare della stagionatura. / Typical, milky. Longer maturing cheese is more aromatic.
	Sapore / Flavour	Tipico, di latte. Più saporito con l'avanzare della stagionatura. / Typical, milky. Longer maturing cheese is more piquant.
	Consistenza / Texture	Compatta, possibile presenza di occhiatura. Con l'avanzare della stagionatura possono presentarsi delle spaccature sulla superficie. / Smooth, with possible single cheese holes. Longer maturing cheese might have crashes on rind.

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: 14/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 18/09/2020

**Caratteristiche chimico – fisiche /
 Chemical - Physical characteristics**

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	--	< 38
Residuo secco / Dry matter	%	53	min. 62
Proteine / Proteins	%	34	±20%
Grassi sul t.q. / Fat	%	23,3	--
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	37	35 – 39
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	2,6	max. 3,1
pH		5,4	5,2 – 5,7
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	1429
	Kcal	343
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	23 17
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0
Proteine / Proteins	g/100g	34
Sale / Salt	g/100g	2,6
Fibre / Fibers	g/100g	--

**Caratteristiche microbiologiche /
 Microbiological characteristics**

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	≤ 10
<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	≤ 10
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
<i>Salmonella</i>	/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 F.Illi 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: 14/09/2020

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 18/09/2020

**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 / <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 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: 14/09/2020

Approvato da / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 18/09/2020

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5705
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	4,3 kg ca. / 4,3 kg approximately 22 x 22 x 11 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	ITA LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici. DEU MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Michsärekulturen.
	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	150 giorni / 150 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	100 giorni / 100 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2147170
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209000391
	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 generated automatically by the computer system that corresponds to the 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 F.Illi 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: 14/09/2020	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 18/09/2020
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Sacco neutro termoretraibile; PE PVdC PE; 24g / Shrink bag; PE PVdC PE; 24g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola americana; 336g / Cardboard box; 336g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	39,5 x 25 x 12 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	2
	Cartoni per strato / Cartons per layer	9
	Strati per pallet / Layers per pallet	6
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	54
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / Production technology	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. Cut, packing, metal detector, weight control, 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.

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 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