

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 25/05/2017	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 05 <u>Data revisione / Revision date:</u> 29/07/2021
--	--

<b>Prodotto / Product</b>						
<b>Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name</b>	<b>MOZZARELLA A FETTE / MOZZARELLA CHEESE – SLICES</b> Formaggio a pasta filata prodotto da latte vaccino pastorizzato, affettato e confezionato in atmosfera protettiva. / <i>Pasta filata cheese made from pasteurized cow's milk, sliced and packed with MAP technology.</i>					
<b>Denominazione legale / Legal name</b>	Formaggio a pasta filata. / <i>Pasta filata cheese.</i>					
<b>Marchio / Brand</b>	- -					
<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>2902</b>					
<b>Bollo CE / Health number</b>	IT 05 337 CE					
<b>Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation</b>	--					
<b>Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number</b>						
<b>Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product</b>						
<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Ingredienti / Ingredients</b>					
<b>Coadiuvanti tecnologici / Processing aid</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i></td> </tr> <tr> <td>Sale / <i>Salt</i></td> </tr> <tr> <td>Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i></td> </tr> <tr> <td>Fermenti lattici / <i>Cultures</i></td> </tr> <tr> <td>Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i></td> </tr> </table>	Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i>	Sale / <i>Salt</i>	Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i>	Fermenti lattici / <i>Cultures</i>	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>
Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i>						
Sale / <i>Salt</i>						
Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i>						
Fermenti lattici / <i>Cultures</i>						
Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>						
<b>Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9<sup>th</sup> December 2016</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b></td> <td style="width: 50%;">Origine del latte: Paesi UE / <i>Milk origin: EU Countries</i></td> </tr> </table>	<b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b>	Origine del latte: Paesi UE / <i>Milk origin: EU Countries</i>			
<b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b>	Origine del latte: Paesi UE / <i>Milk origin: EU Countries</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 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

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 25/05/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 05  
 Data revisione / Revision date: 29/07/2021

<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics</b>	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>		
	<b>Aspetto / Appearance</b>	Fetta. / Slice.		
	<b>Colore / Colour</b>	Da giallo chiaro a giallastro. / Light yellow to yellowish.		
	<b>Odore / Odour</b>	Tipico, delicato, leggermente acidulo. / Typical, mild, slightly sourish.		
	<b>Sapore / Flavour</b>	Tipico di formaggio a pasta filata, delicato, leggermente acidulo, leggermente salato. / Typical flavour of pasta filata cheese, mild, slightly sourish, slightly salty.		
	<b>Consistenza / Texture</b>	Fibrosa, leggermente friabile ma compatta. / Fibrous, slightly crumbly, firm.		
<b>Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics</b>	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</b>	<b>TOLLERANZE / TOLERANCES</b>
	<b>Umidità / Moisture</b>	%	--	43 – 48,5
	<b>Residuo secco / Dry matter</b>	%	--	51,5 – 57
	<b>Proteine / Proteins</b>	%	25,5	--
	<b>Grassi sul t.q. / Fat</b>	%	24	--
	<b>Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter</b>	%	--	min. 45
	<b>Ceneri / Ashes</b>	%	--	--
	<b>Sale / Salt</b>	%	1,25	0,8 – 1,6
	<b>pH</b>		--	5,0 – 5,7
	<b>A<sub>w</sub></b>		--	--
<b>Informazioni nutrizionali / Nutritional information</b>	<b>Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</b>	
	<b>Valore energetico / Energy value</b>	KJ	1340	
		Kcal	322	
	<b>Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids</b>	g/100g	24 16	
	<b>Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars</b>	g/100g	0,6 0,6	
	<b>Proteine / Proteins</b>	g/100g	26	
	<b>Sale / Salt</b>	g/100g	1,3	
	<b>Fibre / Fibers</b>	g/100g	--	
<b>Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics</b>	<b>Parametri / Parameters</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI / VALUES</b>	
	<b>Escherichia coli</b>	UFC/g	< 1000	
	<b>Staphylococcus coag+</b>	UFC/g	< 100	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	/25g	Assente / Neg.	
	<b>Salmonella</b>	/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: 25/05/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 05  
 Data revisione / Revision date: 29/07/2021

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 <sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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>			
<b>OGM / GMO</b>	NO		
<b>Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation</b>	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: 25/05/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 05  
 Data revisione / Revision date: 29/07/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	2532
	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	90 giorni / 90 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	63 giorni / 63 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2954753
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209000865
	Lotto / Lot code	<b>Codifica lotto:</b> numero a 7 cifre: numero progressivo generato automaticamente dal sistema informatico che corrisponde all'ordine di produzione (es.: LOTTO: 1829312). <b>Lot code encoding:</b> 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: 25/05/2017	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 05 Data revisione / Revision date: 29/07/2021
---	---

<b>IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	(TOP) film neutro; APET EVOH PE (FONDO) film neutro; APET / EVOH / PE / PEEL 34g  (TOP) film, APET EVOH PE (BOTTOM) film; APET / EVOH / PE / PEEL 34g
<b>IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	Scatola di cartone; 400g / <i>Cardboard box; 400g</i>
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length* Width* height:</i>	45 x 27 x 13 cm
<b>PALLET</b>	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
<b>PRODUZIONE / PRODUCTION</b>	Tecnologia di produzione / <i>Production technology</i>	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. <i>Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.</i>
<b>CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE</b>	Modalità di conservazione / <i>Storage conditions</i>	Da +4 °C a +6 °C. / <i>Keep refrigerated from +4 °C to +6 °C.</i>

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](mailto: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](http://www.alimenta.biz) - [info@alimenta.biz](mailto: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