

# 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) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto: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

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA: FORMAGGIO EDAMER</b>		<b>STP 1660</b> <b>REV. 01 DEL 03/06/2014</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA DI VENDITA): EDAMER IN PANI</b>		
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b> formaggio da taglio.		<b>PROVENIENZA:</b> GERMANIA
<b>LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA):</b> latte vaccino, fermenti, cloruro di calcio, caglio microbico, sale.		<b>BOLLO CEE:</b> <b>DE NI 064 EG</b>
<b>LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA):</b> latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.		<b>BOLLO CEE:</b> <b>DE ST 204 EG</b>
<b>NOTE:</b> coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio.		
<b>ALLERGENI:</b> latte e derivati del latte.		<b>O.G.M.:</b> no
<b>STAGIONATURA / MATURAZIONE:</b> - -		

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
<b>Colore</b>	<b>Giallo chiaro</b>
<b>Odore</b>	<b>Delicato e puro</b>
<b>Sapore</b>	<b>Delicato e puro</b>
<b>Consistenza</b>	<b>Compatta</b>

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
<b>Umidità</b>	%	45	44 – 46	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	ufc/g	< 100
<b>Residuo secco</b>	%	55	54 – 56	<b>Listeria monocytogenes</b>	in 25 g	assente
<b>Proteine</b>	%	--	--	<b>Salmonella spp.</b>	in 25 g	assente
<b>Grassi sul t.q.</b>	%	23,35	21,6 – 25,1	<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	< 100
<b>Grassi sulla s.s.</b>	%	--	min. 40	--	--	--
<b>Ceneri</b>	%	--	--	--	--	--
<b>Sale</b>	%	1,85	1,6 – 2,1	--	--	--
<b>pH</b>		5,37	5,15 – 5,6	--	--	--
<b>A<sub>w</sub></b>		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
<b>Valore energetico</b>	KJ	1293	
	Kcal	311	
<b>Grassi</b>	g/100g	23	
<b>di cui saturi</b>	g/100g	15	
<b>Carboidrati</b>	g/100g	< 1	
<b>di cui zuccheri</b>	g/100g	< 1	
<b>Proteine</b>	g/100g	26	
<b>Sale</b>	g/100g	1,8	
<b>Fibra alimentare</b>	g/100g	--	
<b>Calcio</b>	mg/100g	--	
<b>Fosforo</b>	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](http://www.alimenta.biz) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto: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 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	7903	7903		
Grammatura	3 kg ca.	3 kg ca.		
Confezione (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	Sottovuoto	Sottovuoto		
Scadenza residua alla consegna	40 giorni	40 giorni		
Durata del prodotto	--	--		
Durabilità del prodotto (art.62 DL 24/01/2012)	> 60 giorni	> 60 giorni		
Unità di vendita	pezzo	pezzo		
Pezzi per ct	4	4		
Dimensioni pz	30 x 10 x 10	30 x 10 x 10		
Dimensione ct (PxLxH)	42 x 29,7 x 9,8	44 x 31,8 x 11,2		
Ct. per strato	6	6		
Strati per pallet	9	9		
Tot ct. per pallet	54	54		
Ean pezzo	2134600	2850650		
Ean cartone	--	--		
IVA	4%	4%		
Temperatura conservazione	< +8 °C	Da +4 °C a +7 °C		
Temperatura Trasporto	Da +2 °C a +8 °C	max. +7 °C		

Redatto da Ufficio Tecnico  
Responsabile Qualità  
Contatti in caso di emergenza

Sig.ra Carnio Monia      Recapito 0421 / 571 535  
Dr.ssa Castellana Cristina      Recapito 0421 / 571 512  
Dr.ssa Castellana Cristina      e-mail: [qualita@alimenta.biz](mailto:qualita@alimenta.biz)


Data: 06/06/2014

Timbro e firma:  
**ALIMENTA S.p.A.**  
Società Unipersonale  
Via Calnova, 97/99  
30020 Noventa di Piave (VE)  
C.F./P.IVA 02202650269

## Produktspezifikation / product specification

<b>Erstellt / written:</b> <b>Name / name:</b> I. Thien <b>Datum / date:</b> 03.11.2011	<b>Geprüft / checked:</b> <b>Name / name:</b> A. Tjards <b>Datum / date:</b> 03.11.2011	<b>Genehmigt / approved:</b> <b>Name / name:</b> J. Stärker <b>Datum / date:</b> 03.11.2011
---	---	---

### 1. Hersteller / producer

<b>Zentrale / head office</b>	<b>Standort / site</b> Molkerei Ammerland eG Oldenburger Landstraße 1a D-26215 Wiefelstede Deutschland (Germany)  Tel. +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455  info@molkerei-ammerland.de www.molkerei-ammerland.de	<b>Postadresse / postal adress:</b> Molkerei Ammerland eG Postfach 1120 26210 Wiefelstede (Germany)
<b>Werk / plant</b>	<b>Standort / site</b> Molkerei Ammerland eG Oldenburger Landstraße 1a D-26215 Wiefelstede Deutschland (Germany)  Tel. +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455	<b>EG-Zulassung / EU-number</b>  

### 2. Produkt / product

<b>Produktbezeichnung / product name</b>	<b>Edamer 40 % Fett i. Tr. (farbfrei)</b> <i>Edam 40 % FDM (colorless)</i>
<b>Produktgruppe / product group</b> <b>Verkehrsbezeichnung / generic name</b>	Käse <i>Cheese</i> Edamer <i>Edam</i>
<b>Artikelnummer / article no.</b> <b>EAN</b>	kundenspezifisch customised

### 3. Logistik / logistics

<b>Produktgröße / -gewicht / product mass</b> <b>Produktmaße / product size</b> <b>Primärverpackung / primary packaging</b>	3 kg 30 x 10 x 10 cm Kunststoff-Verbundfolie <i>Laminated plastic foil</i>
<b>Gebindegröße / - gewicht / trading unit</b> <b>Gebindemaße / size of trading unit</b> <b>Sekundärverpackung / secondary packaging</b>	4 x 3 kg 42,0 x 29,7 x 9,8 cm Wellkarton <i>Corrugated cardboard carton</i>
<b>Auslieferungsbedingungen / delivery conditions</b> <b>Transportbedingungen / transport conditions</b>	< 8 C 2 C - 8 C
<b>Lagerbedingungen / storage conditions</b> <b>Mindesthaltbarkeit / best before</b> <b>Restlaufzeit / residual term</b>	4 C - 8 C 6 Monate <i>6 months</i> 16 Wochen <i>16 weeks</i>

**Industrieller Aufschnitt zu Scheiben zwischen 3 - 7 Wochen möglich.**

*Industrial slicing is possible at an age between 3 - 7 weeks.*

**Produktspezifikation / product specification**

**4. Rechtsgrundlagen /**

<b>Rechtliche Anforderungen</b> <i>Legal requirements</i>	Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten. <i>The relevant German and EU regulations laying down the general principles and requirements of Food Law, Calibration Law and Environmental Law are being met.</i>
<b>Anforderungen Gentechnik</b> <i>Requirements regarding GMO</i>	Eine Verwendung von <b>Gentechnisch Veränderten Organismen</b> bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften ausgeschlossen. <i>The usage of <b>Genetically Modified Organisms</b> in raw materials, excipients and additives in the sense of the applicable German and European Union regulations is excluded.</i>
<b>Anforderungen Rückstände</b> <i>Requirements regarding residues</i>	Die Grenzwerte der deutschen und europäischen Rechtsvorschriften in Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe werden eingehalten. <i>The maximum permissible limits laid down in the relevant German and European Union regulations are being met.</i>
<b>Zutaten (nicht deklarierungspflichtig gemäß LMKV und 2000/13/EG)</b> <i>Ingredients (not to declare acc. to German law and 2000/13/EC)</i>	Past. Milch, Käsereikultur, Calciumchlorid, mikrobielles Lab, Salz <i>Milk, culture, Calcium chloride, rennet, salt</i>
<b>Deklaration (Zutatenliste)</b> <i>Declaration of ingredients</i>	
<b>Sonstige Anforderungen</b> <i>Other requirements</i>	Allgemeingültige Branchenstandards werden eingehalten. Die vollständige Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet. <i>The generally accepted Industrial standards are being met. A complete traceability is ensured.</i>

**5. Sensorik / sensory tests**

<b>Äußeres Aussehen</b> <i>Outer appearance</i>	glatte hellgelbe Oberfläche, rindenlos <i>plain light-yellow surface, rindless</i>
<b>Inneres Aussehen</b> <i>Inner appearance</i>	hellgelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung <i>light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes</i>
<b>Konsistenz</b> <i>Consistency</i>	geschmeidig und schnittfest <i>lithe and cuttable</i>
<b>Geruch</b> <i>Odour</i>	mild und rein <i>mild and pure</i>
<b>Geschmack</b> <i>Taste</i>	mild und rein, nicht säuerlich <i>mild and pure, not sourly</i>

**Produktspezifikation / product specification**

**6. Chemisch-physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements**

Parameter <i>Parameters</i>	Minimum <i>Minimum</i>	Maximum <i>Maximum</i>	Bestimmungsmethode <i>Method</i>
Trockenmasse / dry matter (%)	54	56	ASU L 03.00-9 // ISO 5534
Fettgehalt, absolut / fat, absolute (%)	21,6	25,1	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
Fett i. Tr. / FDM (%)	40	44,9	rechnerisch / calculated
Salzgehalt / salt content (NaCl) (%)	1,6	2,1	ASU L 03.00-11
pH-Wert / pH-content	5,15 pH	5,6 pH	VdLUFA C 8.2

**7. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements**

Parameter <i>Parameters</i>	Normwert <i>Standard</i>	Grenzwert <i>Limit value</i>	Bestimmungsmethode <i>Method</i>
Coliforme / coliforms	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 5541/1
E. coli	< 1 / g	10 / g	ASU L 01.00-25 (mod.)
Enterbacteriaceae	< 10 / g	1000 / g	VdLUFA M 7.4.2
Salmonellen / salmonella	n.n. / 25 g	-	ASU L 00.00-20 (mod.) // ISO 6785
Listeria monocytogenes / listeria monocitogenes	n.n. / 25 g	-	ASU L 00.00-22 / IDF 143A:1995
Hefen und Schimmelpilze / yeasts and moulds	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-37 // ISO 6611
Koag. pos. Staphylokokken / coagulase-positive staphylococci	< 10 / g	100 / g	ASU L 02.07-2 // ISO 5944
Clostridien / clostridia	< 50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.3.1.
Sulfitreduzierende Clostridien / sulphite reducing clostridia	< 10 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.4

**8. Nährwertangaben pro 100 g (ml) / nutritional labelling per 100 g (ml)**

<b>Brennwert</b> <i>Energy value</i>	311 kcal - 1293 kJ	<b>Fett</b> <i>Fat</i>	23 g
<b>Eiweiß</b> <i>Protein</i>	26 g	<b>Gesättigte Fettsäuren</b> <i>Saturated fatty acids</i>	15,0 g
<b>Kohlenhydrate</b> <i>Carbonhydrates</i>	< 1 g	<b>Ballaststoffe</b> <i>Dietary fiber</i>	< 1 g
<b>Zucker</b> <i>sugars</i>	< 1 g	<b>Natrium</b> <i>Sodium</i>	0,79 g

**Produktspezifikation / product specification**

**9. Allergene / allergens**

Allergene / allergens	Im Produkt enthalten Contained in product		Kreuzkontamination Cross-contamination	
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No
<b>Eier und Eierzeugnisse</b> <i>Eggs and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> <i>Soybeans and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b> <i>Peanuts and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse</b> <i>Nuts and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Milch / Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)</b> <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<b>X</b>			
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> <i>Celery and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> <i>Fish and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b> <i>Crustaceans and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse</b> <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Sesamsamen und deren Erzeugnisse</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> <i>Mustard and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Lupine</b> <i>Lupine and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Weichtiere</b> <i>Molluscs and products thereof</i>		<b>X</b>		<b>X</b>

Der Lactosegehalt liegt unterhalb von 0,05 %. // Probenahme gemäß ISO 707.  
*The content of Lactose is below 0,05 %. // Sampling in acc.to ISO 707.*

**10. Sonstiges / miscellaneous**

**In elektronischer Form ist diese Spezifikation auch ohne Unterschriften gültig. Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden.**  
*In the electronic form, this specification is also valid without signatures. This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.*

**Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.**  
*This specification is reviewed in a 2-annual-rhythm.*

**Diese Spezifikation ersetzt die Version SP 1154 vom 12.05.2011.**  
*This spec replaces the version SP 1154 from 12.05.2011.*

MOLKEREI  
AMMERLAND

Etikettenfreigabe

Dokument: **FB VP 029**  
Ausgabe: 01.03.2013  
Seite: 1 von 1

**PLU: 40050 Edamer 40% 4 x 3,0 kg Alimenta Italien**

**Käse-** EAN-13: 2134600  
**Etikett:** EAN-128:  
Produktionsdatum Ohne Abdruck  
MHD: 6 Monate

**Beutel:**  
neutral rot (151031)

**FORMAGGIO EDAMER TEDESCO**  
40% di grasso s.s.  
INGREDIENTI: **LATTE** VACCINO, CAGLIO, SALE  
CONSERVARE IN FRIGO da +4 a +8 °C  
PRODOTTO E CONFEZIONATO per:  
ALIMENTA S.p.A. - Via Calnova, 97/99 - 30020  
Noventa di Piave (VE)

DA CONSUMARSI  
PREFERIBILMENTE ENTRO IL: **26.11.14**

DE  
NI - 064  
EG

L6 Lotto  
14693001

3001  
Peso netto  
**3,100kg**



standard, 3kg

**Zusatzetikett:**  
Nein

**Karton-** EAN-13: 2134600  
**Etikett:** EAN-128: 4000436 60217  
Produktionsdatum Ohne Abdruck  
MHD: 6 Monate

**Karton:**  
neutral weiß (101026)

**FORMAGGIO EDAMER TEDESCO**  
40% di grasso s.s.  
INGREDIENTI: **LATTE** VACCINO, CAGLIO, SALE  
CONSERVARE IN FRIGO da +4 a +8 °C  
PRODOTTO E CONFEZIONATO per:  
ALIMENTA S.p.A. - Via Calnova, 97/99 - 30020  
Noventa di Piave (VE)

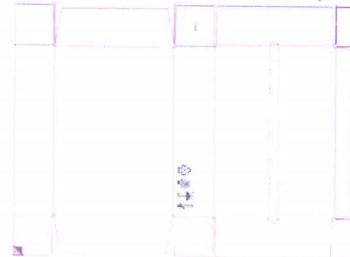
DA CONSUMARSI  
PREFERIBILMENTE ENTRO IL: **26.11.14**

DE  
NI - 064  
EG

L9 Lotto  
14693001

3001  
Peso netto  
**12,000kg**

1  
Festgewicht



**Palette:** Neue Europalette  
**Kartons je Palette:** 54  
**Farbe:** Ohne  
**Leim:** Mit

**Unterschrift Produktion:** Datum

**Unterschrift PPS:** Datum