

# 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 7 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

<u>Documento / Document:</u> RD01_M001	Approvato da: / <u>Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	Revisione / <u>Revision:</u> 00
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 25/10/2019	Data revisione / Revision date: 25/10/2019

<b>Prodotto / Product</b>											
<b>Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name</b>	<b>MASCARPONE / MASCARPONE CHEESE</b>										
<b>Denominazione legale / Legal name</b>	Mascarpone, formaggio fresco. / <i>Mascarpone, cream cheese.</i>										
<b>Marchio / Brand</b>	- -										
<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>3551</b>										
<b>Bollo CE / Approval number</b>	IT 41 4 CE										
<b>Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation</b>	- -										
<b>Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product</b>											
<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Ingredienti / Ingredients</b>										
Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Panna pastorizzata / <i>Pasteurized cream</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Latte pastorizzato / <i>Pasteurized milk</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Correttore di acidità: acido lattico / <i>Acidity regulator: lactic acid</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i></td> </tr> </table>	Panna pastorizzata / <i>Pasteurized cream</i>		Latte pastorizzato / <i>Pasteurized milk</i>		Correttore di acidità: acido lattico / <i>Acidity regulator: lactic acid</i>		Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>			
Panna pastorizzata / <i>Pasteurized cream</i>											
Latte pastorizzato / <i>Pasteurized milk</i>											
Correttore di acidità: acido lattico / <i>Acidity regulator: lactic acid</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="text-align: center;">Origine del latte: Paesi UE Paese di trasformazione: Italia</td> </tr> </table>	<b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b>	Origine del latte: Paesi UE Paese di trasformazione: Italia								
<b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b>	Origine del latte: Paesi UE Paese di trasformazione: Italia										
<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETRI / PARAMETERS</th> <th style="text-align: left;">DESCRIZIONE / DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Colore / Colour</b></td> <td>Bianco. / <i>White.</i></td> </tr> <tr> <td><b>Odore / Odour</b></td> <td>Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i></td> </tr> <tr> <td><b>Sapore / Flavour</b></td> <td>Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i></td> </tr> <tr> <td><b>Consistenza / Texture</b></td> <td>Compatta, omogenea. / <i>Firm, homogeneous.</i></td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	<b>Colore / Colour</b>	Bianco. / <i>White.</i>	<b>Odore / Odour</b>	Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i>	<b>Sapore / Flavour</b>	Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i>	<b>Consistenza / Texture</b>	Compatta, omogenea. / <i>Firm, homogeneous.</i>
PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION										
<b>Colore / Colour</b>	Bianco. / <i>White.</i>										
<b>Odore / Odour</b>	Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i>										
<b>Sapore / Flavour</b>	Di panna fresca, tipico, dolce. / <i>Fresh cream, typical, sweet.</i>										
<b>Consistenza / Texture</b>	Compatta, omogenea. / <i>Firm, homogeneous.</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](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 7 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

Documento / Document: RD01\_M001  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 25/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 00  
 Data revisione / Revision date: 25/10/2019

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	
		TOLLERANZE / TOLERANCES	
Umidità / <i>Moisture</i>	%	--	46,5 – 49,5
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	--	50,5 – 53,5
Proteine / <i>Proteins</i>	%	--	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	--	--
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	80	--
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	0,7	--
Sale / <i>Salt</i>	%	--	--
pH		--	6,15 – 6,3
A <sub>w</sub>		--	--

  

Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
Valore energetico / <i>Energy value</i>	KJ	1693
	Kcal	411
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	42 30
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	4,6 4,6
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	3,6
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	0,11
Fibre / <i>Fibers</i>	g/100g	0

  

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	< 10
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / <i>Neg.</i>
<i>Salmonella</i>	/25g	Assente / <i>Neg.</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](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 7 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

Documento / Document: RD01\_M001  
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
Data emissione / Date of issue: 25/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 00  
 Data revisione / Revision date: 25/10/2019

<b>Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product</b>	<b>Allergeni / Allergens</b>	<b>Sì / Yes</b>	<b>Presenza in tracce / Cross contamination</b>
	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>	<b>X</b>	
	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](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 7 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

Documento / Document: RD01_M001 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 25/10/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 25/10/2019
---	---

<b>CONFEZIONAMENTO PACKAGING</b>	<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>3551</b>
	<b>Peso / Weight</b> <b>Dimensioni / Dimensions</b>	2kg e  20 x 20 x 11 cm
	<b>Tipo di confezionamento</b> (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / <b>Type of packaging</b> (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Secchiello / Bucket
<b>ETICHETTATURA / LABELING</b>	<b>Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label</b>	(ITA) panna, latte, correttore di acidità: acido lattico (latte). (ENG) cream, milk, acidity regulator: lactic acid (milk).
	<b>Claim, note in etichetta</b> (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / <b>Claim, notes on label</b> (Coating, optional information, etc.)	--
	<b>Crosta / Rind</b>	<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
<b>TMC</b>	<b>Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations</b>	60 giorni / 60 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	<b>Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery</b>	26 giorni / 26 days
<b>TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY</b>	<b>Codice EAN pezzo / EAN piece code</b>	800120903551
	<b>Codice EAN cartone / EAN carton code</b>	--
	<b>Lotto / Lot code</b>	<b>Codifica lotto: data di scadenza.</b> <b>Lot code encoding: expiry date.</b>

# 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 7 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

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 25/10/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 25/10/2019
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Secchiello e coperchio in PP, pellicola in PET; 113g / Bucket and lid in PP, film in PET; 113g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	--
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	--
	Unità di vendita / Sales unit	Secchiello / Bucket
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	--
	Secchielli per strato / Buckets per layer	22
PALLET	Strati per pallet / Layers per pallet	8
	Secchielli per pallet / Buckets per pallet	176
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	+4 °C.

Da: ALIMENTA SPA

Uff. Tecnico: Sig.ra Monia Carnio  
 Resp. Ass. Qualità: Dott.ssa Ilaria Toscano  
 Timbro e firma

Recapito 0421 / 571 535  
 e-mail: [qualita@alimenta.biz](mailto:qualita@alimenta.biz)