

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 26/10/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	FONTINA DOP PORZIONI / FONTINA PDO CHEESE PORTIONS Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura. / <i>Semi-cooked full-fat cheese, made with whole cow's milk, coming from a single milking.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Fontina DOP. / <i>Fontina PDO cheese.</i>
Marchio / Brand	--
Codice Articolo / Product code	2967
Bollo CE / Health number	IT 02 2 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 80 giorni / <i>Minimum 80 days</i>
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069076

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients	
	Latte vaccino crudo / <i>Raw cow's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio di vitello / <i>Calf rennet</i>	
	Coadiuvante tecnologico: -- / <i>Processing aid: --</i>	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso. / <i>From ivory to straw yellow, more or less intense.</i>
	Odore / Odour	Intenso, più o meno evoluto, in funzione del grado di maturazione. / <i>Intense, more or less advanced, depending on degree of maturation.</i>
	Sapore / Flavour	La pasta, fondente in bocca, ha caratteristico sapore dolce, delicato e sapido, più intenso col procedere della maturazione. / <i>Cheese, melts in mouth, has a characteristic sweet, delicate and fruity, more intense with progress of aging.</i>
	Consistenza / Texture	Elastica e morbida in relazione al periodo di maturazione. / <i>Elastic and soft, depending on degree of maturation.</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 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: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 26/10/2021

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	--	35 – 42
Residuo secco / Dry matter	%	--	58 – 65
Proteine / Proteins	%	--	--
Grassi sul t.q. / Fat	%	--	26 – 32
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	min. 45
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	--	--
pH		--	5,5 – 6,5
A _w		0,94	0,92 – 0,96

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	1586
	Kcal	382
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	31 21,7
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0,8 0,8
Proteine / Proteins	g/100g	25
Sale / Salt	g/100g	1,9
Fibre / Fibers	g/100g	0

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	max. 10000
<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	max. 10000
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
Salmonella	/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: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 26/10/2021

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 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 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: 21/03/2017

Approvato da / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 26/10/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	2967
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	250 g e 17 x 7,5 x 3,5 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 crudo, sale, caglio.
	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	63 giorni / 63 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	33 giorni / 33 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8008995003015
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 08008995003121
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico. Esempio: "C123". "C" = impianto di porzionatura + "123" giorno progressivo anno giuliano di confezionamento. Lot code encoding: alphanumeric code. Example: "C123". "C" = portioning plant + "123" = progressive day Julian year of packaging.

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 tracciabilità 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: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 26/10/2021

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film termoretraibile; PE / PA; 2g / Shrink film; PE / PA; 2g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Cartone ondulato; 110g / Corrugated cardboard box; 110g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	21,7 x 21 x 8,2 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	8
	Cartoni per strato / Cartons per layer	15
	Strati per pallet / Layers per pallet	10
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	150
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +2 °C a +6 °C. / Keep refrigerated from +2 °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 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