

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 22/10/2021

## Prodotto / Product

<b>Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name</b>	<b>SCAMORZA AFFUMICATA A FETTE / SMOKED "SCAMORZA" CHEESE - SLICES</b> Formaggio a pasta filata affumicata, prodotto con latte vaccino pastorizzato, affettato e confezionato in atmosfera protettiva. / Smoked pasta filata cheese produced with pasteurized cow's milk, sliced and packed with MAP technology.
<b>Denominazione legale / Legal name</b>	Formaggio a pasta filata affumicata. / Smoked pasta filata cheese.
<b>Marchio / Brand</b>	- -
<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>2890</b>
<b>Bollo CE / Health number</b>	IT 05 337 CE
<b>Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation</b>	> 5 giorni. / > 5 days.
<b>Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number</b>	04061050

## Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

<b>Ingredienti / Ingredients</b>  Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	
	Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow milk	
	Sale / Salt	
	Caglio da coltura vegetale / Rennet from vegetable culture	
	Aroma di affumicatura / Smoke flavouring	
	Coadiuvante tecnologico: caglio / Processing aid: rennet	
<b>Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9<sup>th</sup> December 2016</b>	<b>Indicazione in etichetta / Instruction on label</b>	Origine del latte: Paesi UE / Milk origin: EU Countries
<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics</b>	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>
	<b>Aspetto / Appearance</b>	Fetta. / Slice.
	<b>Colore / Colour</b>	Pasta: paglierino chiaro. Crosta: marrone chiaro. / Inner appearance: light straw yellow. Rind: light brown.
	<b>Odore / Odour</b>	Tipico di affumicatura. / Typical for smoked cheese.
	<b>Sapore / Flavour</b>	Tipico di affumicatura. / Typical for smoked cheese.
	<b>Consistenza / Texture</b>	Pasta: struttura fibrosa, omogenea al taglio, di consistenza morbida ed elastica. Crosta: liscia e sottile. / Inner appearance: fibrous structure, homogeneous on cutting, soft and elastic texture. Rind: smooth and thin.

### 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: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 22/10/2021

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

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	47	< 52
Residuo secco / Dry matter	%	53	> 48
Proteine / Proteins	%	23	21 – 25
Grassi sul t.q. / Fat	%	25	--
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	47	45 – 50
Ceneri / Ashes	%	4	--
Sale / Salt	%	1,2	0,7 – 1,3
pH		--	5,2 – 5,5
A <sub>w</sub>		0,968	--

### 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	1326
	Kcal	319
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	25 19
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0,6 0
Proteine / Proteins	g/100g	23
Sale / Salt	g/100g	1,2
Fibre / Fibers	g/100g	--

### Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 100
<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	< 100
<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 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: 02/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 22/10/2021

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 <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: 02/01/2017

Approvato da / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 22/10/2021

<b>CONFEZIONAMENTO PACKAGING</b>	<b>Codice Articolo / Product code</b>	<b>2890</b>
	<b>Peso / Weight</b> <b>Dimensioni / Dimensions</b>	<b>1 kg ca. / 1 kg approximately</b>  <b>43 x 13 x 4,5 cm</b>
	<b>Tipo di confezionamento</b> (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / <b>Type of packaging</b> (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	<b>Atmosfera protettiva / Modified Atmosphere Packaging (MAP)</b>
<b>NME</b>	<b>Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label</b>	<b>ITA LATTE, sale, caglio, aroma di affumicatura.</b>
	<b>Claim, note in etichetta</b> (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / <b>Claim, notes on label</b> (Coating, optional information, etc.)	<b>--</b>
	<b>Crosta / Rind</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>SÌ / YES</b> <input type="checkbox"/> <b>NO / NONE</b>  <input checked="" type="checkbox"/> <b>CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND</b> <input type="checkbox"/> <b>CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND</b>
<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>	<b>90 giorni / 90 days</b> <b>Espresso in GG/MM/AA</b> <b>Expressed in DD/MM/YY</b>
	<b>Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery</b>	<b>63 giorni / 63 days</b>
<b>TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY</b>	<b>Codice EAN pezzo / EAN piece code</b>	<b>2512923</b>
	<b>Codice EAN cartone / EAN carton code</b>	<b>AI (01) 98001209000896</b>
	<b>Lotto / Lot code</b>	<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 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: 02/01/2017	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 03 Data revisione / Revision date: 22/10/2021
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	(TOP) film neutro; OPET / PE / EVOH / PE (FONDO) film neutro; APET / EVOH / PE / PEEL 48g  (TOP) film, OPET / PE / EVOH / PE 82 (BOTTOM) film; APET / EVOH / PE / PEEL 48g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height:	45 x 27 x 13 cm
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 400g / Cardboard box; 400g
	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	6
	Cartoni per strato / Cartons per layer	6
	Strati per pallet / Layers per pallet	6
PALLET	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	36
	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](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