

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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N°300535 Capitale S 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016	Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00 Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016
---	---

Prodotto / Product / Produkt

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name / Gebräuchliche oder beschreibende Bezeichnung	GRANA PADANO DOP / GRANA PADANO PDO CHEESE / GRANA PADANO-KÄSE GUB Formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Disciplinare di Produzione. / <i>Cheese produced throughout the year with raw cow's milk partly skimmed through natural outcrop. Cooked and hard cheese matured slowly, used to eat or grated, and which satisfies the conditions and requirements established by the Product Specification. /</i> <i>Käse, der während des ganzen Jahres aus roher, durch natürliches Aufrahmen teilentrahmter Kuhmilch hergestellt wird. Ein Hartkäse, gekocht und langsam reifend, der sich als Tischkäse oder Reibekäse gut eignet, und den vorgeschriebenen Spezifikationen entspricht.</i>
Denominazione legale / Legal name / Rechtliche Bezeichnung	Formaggio Grana Padano DOP / Grana Padano PDO cheese / Grana Padano-Käse GUB
Marchio / Brand / Marke	--
Codice Articolo / Product code / Artikelcode	0026 – 0031 – 0035 – 0039 – 1916 – 2015 – 7653 – 9715 – 9804 – 9805
Bollo CE / Approval number / EG-Genusstauglichkeitskennzeichen	--
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation Reifung	GRANA PADANO DOP: Minimo 9 mesi / <i>Minimum 9 months</i> / <i>Mindestens 9 Monate</i> GRANA PADANO DOP: Oltre 16 mesi / <i>Over 16 months</i> / <i>Über 16 Monate</i> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Grana Padano DOP / * values provided by product specification of Grana Padano PDO / * die Werte stützen sich auf die Spezifikationen von Grana Padano-Käse GUB

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product / Produkteigenschaften

Ingredienti / Ingredients / Zutaten Coadiuvanti tecnologici / Processing aid / Verarbeitungshilfsstoffe	Ingredienti / Ingredients / Zutaten	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces / Anmerkungen, E-nummer; Spuren von Allergenen
	Latte vaccino / <i>Cow's milk</i> / <i>Kuhmilch</i>	
	Sale / <i>Salt</i> / <i>Salz</i>	
	Caglio di vitello * / <i>Calf rennet</i> * / <i>Kälberlab</i> *	
	Conservante: lisozima (da uovo) / <i>Preservative: lysozyme (from egg)</i> / <i>Konservierungsstoff: Lysozym (aus Ei)</i>	E1105
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i> / <i>Verarbeitungshilfsstoff: - -</i>	
	* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Grana Padano DOP / * values provided by product specification of Grana Padano PDO * die Werte stützen sich auf die Spezifikationen von Grana Padano-Käse GUB	

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 e-mail: 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico Data emissione: / Date of issue: / Veröffentlichungsdatum: 08/09/2016	Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00 Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016
---	---

	PARAMETRI / PARAMETERS / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / Organoleptische Eigenschaften	Aspetto / Appearance / Aussehen	Forma rotonda. / Wheel. / Laib.
	Colore * / Colour * / Farbe *	Pasta: bianco o paglierino. Crosta: scuro o giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale. / <i>Inner appearance: white or straw yellow. Rind: dark or natural golden yellow. It is expressly excluded any artificial dye. / Käseteig: weiß oder strohgelb. Rinde: dunkel oder natürlich goldgelb. Ausdrücklich ausgeschlossen ist jegliche künstliche Färbung.</i>
	Odore * / Odour * / Geruch *	Fragrante. / Fragrant. / Wohl riechend.
	Sapore * / Flavour * / Geschmack *	Delicato. / Delicate. / Delikat.
	Consistenza * / Texture * / Konsistenz *	Pasta dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. Crosta dura e liscia, con spessore di 4 - 8 mm. / <i>Inner appearance: hard, finely granular structure, radial fracture into flakes and barely visible holes. Rind: hard and smooth with a thickness of 4 – 8 mm. / Der Teig ist hart, mit einer feinkörnigen, brüchigen Konsistenz und kaum sichtbarer Löcherung. Er besitzt eine harte, glatte, 4-8 mm dicke Rinde.</i>

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Grana Padano DOP /
* values provided by product specification of Grana Padano PDO
* die Werte stützen sich auf die Spezifikationen von Grana Padano-Käse GUB

	PARAMETRI / PARAMETERS / PARAMETERS	U.M. / U.M. / ME	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES / DURCHSCHNITTSWERTE	TOLLERANZE / TOLERANCES / TOLERANZ
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics / Chemisch-physikalische Eigenschaften	Umidità / Moisture / Feuchtigkeit	%	--	--
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter / Fett in Trockenmasse	%	--	Min. 32 *
	pH		--	--
	A_w		--	--

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Grana Padano DOP /
* values provided by product specification of Grana Padano PDO
* die Werte stützen sich auf die Spezifikationen von Grana Padano-Käse GUB

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 e-mail: 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01

Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico

Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016

Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ

Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00

Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016

Informazioni nutrizionali / Nutritional information / Nährwertinformation

Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g	U.M. / U.M. / ME	VALORI MEDI ** / AVERAGE VALUES ** / DURCHSCHNITTSWERTE **
Valore energetico / Energy value / Brennwert	KJ Kcal	1654 398
Grassi / Fat / Fett di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	29 18
Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	g/100g	0 0
Proteine / Proteins / Eiweiss	g/100g	33
Sale / Salt / Salz	g/100g	1,5
Fibre / Fibers / Ballaststoffe	g/100g	--

** dati rilevati dal Consorzio Tutela Grana Padano /

** values provided by Consortium of Grana Padano PDO

** die Werte sind vom Consorzio Tutela Grana Padano DOP festgelegt

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Mikrobiologische Eigenschaften

Parametri / Parameters / Parameters	U.M. / U.M. / ME	VALORI / VALUES / WERTE
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g – cfu/g – KbE/g	< 100
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g – cfu/g – KbE/g	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg. / Abwes.
<i>Salmonella</i>	/25g	Assente / Neg. / Abwes.

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 e-mail: 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01

Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico

Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016

Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ

Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00

Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016

**Allergeni principali nel prodotto finito /
Main allergens in finished product /
Hauptallergene im Endprodukt**

Allergeni / Allergens / Allergene	Sì / Yes / Ja	Presenza in tracce / Cross contamination / Enthält Spuren von
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof / Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof / Fisch und Fischerzeugnisse		
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e prodotti a base di soia / Soy and products thereof / Soja und Sojaerzeugnisse		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)	X	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof / Schalenfrüchte: Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame and products thereof / Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/ml or 10mg/ml, SO ₂ expressed in finished product / Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ml oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ im Endprodukt		
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

OGM / GMO / GVO

NO / NONE / NEIN

Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation /
Ionisierende Strahlungen

NO / NONE / NEIN

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 e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N°300535 Capitale S 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016	Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00 Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016
---	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG	Codice Articolo / Product code / Artikelcode	0026 – 0031 – 0035 – 0039 – 1916 – 2015 – 9715 – 9804 – 9805
	Peso / Weight / Gewicht Dimensioni / Dimensions / Grössen	Peso variabile *: 24 – 40 kg / Variable weight *: 24 – 40 kg / Variables Gewicht *: 24 – 40 Kg Diametro *: da 35 a 45 cm – Altezza dello scalzo *: da 18 a 25 cm / Diameter *: 35 – 45 cm – Height of the heel *: 18 – 25 cm / Durchmesser *: 35 – 45 cm – Randhöhe *: 18 – 25 cm * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Grana Padano DOP / * values provided by product specification of Grana Padano PDO * die Werte stützen sich auf die Spezifikationen von Grana Padano-Käse GUB
	Tipo di confezionamento (sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.) Art de Verpackung (vakuumverpackt, modifizierte Atmosphäre, thermogeformt, u.s.w.)	--
ETICHETTATURA / LABELING / ETIKETTIERUNG	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label / Zutatenliste auf dem Etikett	--
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.) Angaben, Anmerkungen auf dem Etikett (Überzüge, freiwillige Angaben, u.s.w.)	--
	Crosta / Rind / Rinde	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES / JA <input type="checkbox"/> NO / NONE / NEIN <input checked="" type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE ** / EDIBLE RIND ** / ESSBARE RIND ** <input type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND / NICHT- ESSBARE RIND ** se opportunatamente pulita (dato fornito dal Consorzio Tutela Grana Padano) / ** if properly cleaned (value provided by Consortium of Grana Padano) ** nach angemessener Putzung (wie vom Consorzio Tutela Grana Padano hingewiesen)

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 e-mail: 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016	Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00 Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016
---	---

TMC / MINDESTHALTBARKEITSDATUM	Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / <i>Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations / Shelf-life und Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf der Verpackung gemäss den Vorschriften</i>	--
	Scadenza minima residua alla consegna / <i>Minimum residual life at delivery / Restliche Mindesthaltbarkeitsdauer bei der Lieferung</i>	--
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY / RÜCKVERFOLGBARKEIT	Codice EAN pezzo / <i>EAN piece code / EAN-Code Stück</i>	--
	Codice EAN cartone / <i>EAN carton code / EAN-Code Karton</i>	--
	Lotto / <i>Lot code / Losnummer</i>	Le forme sono contrassegnate dalle due lettere, in carattere maiuscolo, che costituiscono la sigla della provincia nella quale è situato il caseificio produttore; e il numero di matricola del caseificio medesimo, composto di tre numeri (es.: CR 122). / <i>Wheels are marked by two letters, expressed with capital letters, which are initials of province in which is located dairy producer; and serial number of the same dairy farm, consisting of three numbers (es.: CR 122). / Auf den Laiben werden zwei großgeschriebenen Buchstaben, die dem Siegel der Provinz der Erzeugungskäserei entsprechen, und die Seriennummer (3 Ziffer) der Erzeugungskäserei angebracht (z.B. CR 122).</i>
IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING / PRIMÄRVERPACKUNG	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight / Art, Zusammensetzung, Gewicht</i>	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length* Width* height</i> Größen. Länge*Breite*Höhe	--
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING / SEKUNDÄRVERPACKUNG	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight / Art, Zusammensetzung, Gewicht</i>	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length* Width* height</i> Größen. Länge*Breite*Höhe	--

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 e-mail: 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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento: / Document: / Dokument: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: / Verfasst von: Uff. Tecnico Data emissione: / Date of issue: / Verfassungsdatum: 08/09/2016	Approvato da: / Approved by: / Nachgeprüft von: AQ Revisione: / Revision: / Überprüfung: 00 Data revisione: / Revision date: / Überprüfungdatum: 08/09/2016
---	---

PALLET / PALETTE	Unità di vendita / Sales unit / Verkaufseinheit	Forma / Wheel / Laib
	Pezzi per cartone / Pieces per carton / Stücke pro Karton	
	Cartoni per strato / Cartons per layer / Kartons pro Schicht	5
	Strati per pallet / Layers per pallet / Schichte pro Palette	5
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet / Kartons pro Palette	25
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE / LAGERUNG UND VERWENDUNG	Modalità di conservazione / Storage conditions / Lagerbedingungen	Da +4 °C a +8 °C / Keep refrigerated from +4 °C to +8 °C / Im Kühlschrank zwischen +4 °C und +8 °C aufbewahren

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