

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 6.1 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 27/12/2018	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 27/12/2018
--	--

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MONTASIO FRESCO DOP – TV627 Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca. / <i>Hard cheese, cooked, made exclusively from cow's milk.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Montasio fresco DOP / <i>Montasio fresco PDO cheese</i>
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	3241
Bollo CE / Approval number	IT 05 104 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 60 giorni. / <i>Minimum 60 days.</i>

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / <i>Ingredients</i> Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / <i>Ingredients</i>		Note, numeri E; allergeni in tracce / <i>Notes, E numbers; allergens in traces</i>
	Latte vaccino termizzato / <i>Thermised cow's milk</i>		
	Sale / <i>Salt</i>		
	Fermenti lattici / <i>Starter cultures</i>		
	Caglio di vitello / <i>Calf rennet</i>		
	Conservante: sorbato di potassio (in superficie) / <i>Preservative: potassium sorbate (on surface)</i>		E202
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>		
Caratteristiche organolettiche / <i>Organoleptic characteristics</i>	PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>	
	Aspetto / <i>Appearance</i>	Forma rotonda. / <i>Wheel.</i>	
	Colore / <i>Colour</i>	Pasta: giallo paglierino tendente al bianco. / <i>Inner appearance: straw yellow to white.</i>	
	Odore / <i>Odour</i>	Intenso e gradevole. / <i>Intense and pleasant.</i>	
	Sapore / <i>Flavour</i>	Dolce e fresco. / <i>Sweet and fresh.</i>	
	Consistenza / <i>Texture</i>	Pasta tenera e morbida con lieve occhiatura uniforme. Crosta sottile ed elastica. / <i>Inner appearance: tender and soft with slight uniform eyes. Rind: thin and elastic.</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 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 6.1 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: 27/12/2018

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 27/12/2018

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / <i>Moisture</i>	%	36,7	≤ 36,72
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	63,3	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	25	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	33	--
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	50,7	> 40
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	3,96	--
Sale / <i>Salt</i>	%	1,6	0,7 – 2,7
pH		--	--
A _w		0,9	--

Informazioni nutrizionali / *Nutritional information*

Valori medi per 100g di prodotto / <i>Average values per 100g of product</i>	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
Valore energetico / <i>Energy value</i>	KJ	1679
	Kcal	405
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	33 10
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	1,9 0,5
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	25
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	1,6
Fibre / <i>Fibers</i>	g/100g	--

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / <i>Parameters</i>	U.M.	VALORI / <i>VALUES</i>
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10
<i>Staphylococcus coag.+</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 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 6.1 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: 27/12/2018

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 27/12/2018

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product

Allergeni / Allergens	Sì / 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 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.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: 27/12/2018	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 27/12/2018
---	---

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	3241
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	6 kg ca. / 6 kg approximately Diametro / Diameter: 32 cm Scalzo / Height: 10 cm
	Tipo di confezionamento (sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	--
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	--
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	☒ SÌ / YES ☐ NO / NONE
		☐ CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND ☒ 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	--
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	--
TRACCIABILITA' / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	--
	Codice EAN cartone / EAN carton code	--
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico costituito da "L" = lotto; numero da 51 a 81 indicante il giorno di produzione; "Lettera" = mese di produzione; numero a due cifre indicante l'anno. Esempio: L 54P17 = 04/07/2017. Lot code encoding: alphanumeric code consisting of "L" = lot; number from 51 to 81 indicating production day; "Letter" = month of production; two-digit number indicating year. Example: L 54P17 = 04/07/2017.

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.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_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 27/12/2018	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 27/12/2018
--	--

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	
	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:	
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Forma / Wheel
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	
	Cartoni per strato / Cartons per layer	6
	Strati per pallet / Layers per pallet	9
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	54
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +8 °C a +12 °C. / Keep refrigerated from +8 °C to +12 °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