

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 22/07/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 08/09/2020

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PANNA DA CUCINA UHT / UHT COOKING CREAM Panna da cucina U.H.T. a lunga conservazione. / U.H.T. long life cooking cream.
Denominazione legale / Legal name	Panna da cucina. / Cooking cream.
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	0898
Bollo CE / Approval number	IT 03 158 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Non applicabile. / Not applicable.
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04015031

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	Ingredienti / Ingredients		Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
	Panna pastorizzata / Pasteurized cream		
	Stabilizzante: carragenina / Stabilizer: carrageenan		E407
	Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -		
	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Italia Milk origin: Italy	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
	Aspetto / Appearance	Gel cremoso. / Creamy gel.	
	Colore / Colour	Bianco panna. / White cream.	
	Odore / Odour	Tipico della crema di latte vaccino. / Typical of cow's milk cream.	
	Sapore / Flavour	Tipico della crema di latte vaccino. / Typical of cow's milk cream.	
	Consistenza / Texture	Cremosa. / Creamosa.	

Pagina 1 di 5 RD01_MO01 REV.01 DEL 01/09/2020

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 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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 22/07/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 08/09/2020

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	69	--
	Residuo secco / Dry matter	%	31	--
	Proteine / Proteins	%	2,5	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	23	min. 22
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	--
	Ceneri / Ashes	%	0,5	--
	Sale / Salt	%	0,1	--
	pH		--	6,30 – 6,85
A _w		0,99	--	

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	962
		Kcal	233
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	23 16
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	4 4
	Proteine / Proteins	g/100g	2,5
	Sale / Salt	g/100g	0,1
Fibre / Fibers	g/100g	0	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	--
	<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	< 10
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	--
	<i>Salmonella</i>	/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 F.Illi 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 22/07/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 08/09/2020

**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 F.I.I. 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 22/07/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 08/09/2020

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	0898
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	200ml e 6,3 x 4 x 8,2 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Asettico / Aseptic
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	Crema di LATTE, stabilizzante: carragenina.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<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
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	150 giorni / 150 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	75 giorni / 75 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209008981
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 08001209908984
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: corrisponde al TMC. Lot code encoding: it corresponds to TMC.

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 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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 22/07/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 01
 Data revisione / Revision date: 08/09/2020

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Tetra brik asettico; PE Al carta; 8,1g / <i>Tetra brik aseptic; PE Al paper; 8,1g</i>
	IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	24
	Cartoni per strato / Cartons per layer	12
	Strati per pallet / Layers per pallet	12
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	144
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Temperatura ambiente, lontano da fonti di calore. / <i>Store ambient, far from heat sources.</i>
	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Dopo l'apertura conservare in frigorifero da 0 °C a +5 °C e consumare entro 2 – 3 giorni. / <i>Once opened keep refrigerated between 0 °C to +5 °C and use within 2 – 3 days.</i>
	Modalità di utilizzo / Mode of use	Pronto all'uso. / <i>Ready to use.</i>
PRODUZIONE / PRODUCTION	Tecnologia di produzione / Production technology	Sterilizzazione ad iniezione diretta di vapore e confezionamento asettico. / <i>Sterilization with direct steam injection and aseptic packaging.</i>

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 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 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. 55955