

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 04
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

Prodotto / Product	
Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PECORINO ROMANO DOP 1/8 SV / PECORINO ROMANO PDO CHEESE 1/8 – VACUUM PACKED – Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, porzionato e confezionato sottovuoto. / <i>Hard and cooked cheese, produced exclusively with fresh, whole ewe's milk, portioned and vacuum packed.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Pecorino Romano DOP. / <i>Pecorino Romano PDO cheese.</i>
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	5297
Bollo CE / Health mark	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione * Ageing / Maturation *	Per il formaggio da tavola: almeno 5 mesi. / <i>For table cheese: at least 5 months.</i> Per il formaggio da utilizzarsi grattugiato: almeno 8 mesi. / <i>For grating cheese: at least 8 months.</i> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069063

Ingredienti / Ingredients
Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>
Sale / <i>Salt</i>
Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>
Fermenti lattici / <i>Starter cultures</i>
Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /

* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 GFS Global for Food Safety Issue 8 da CSQA
 Azienda certificata IFS International Food Standard Version 7 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. 55565

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 04
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

Caratteristiche organolettiche * / Organoleptic characteristics *	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i>
	Odore / Odour	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>
	Sapore / Flavour	Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i>
	Consistenza / Texture	Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</i>

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /

* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M. / M.U.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	--	--
	Residuo secco / Dry matter	%	--	--
	Proteine / Proteins	%	--	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	--	--
	Grassi sulla s.s. * / Fat in dry matter *	%	--	min. 36
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	--	--
	pH		--	--
	A _w		--	--

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /

* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 Eli 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 7 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: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 04
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

Informazioni nutrizionali ** / Nutritional information **	Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M. / M.U.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
	Valore energetico / Energy value	KJ	1683
		Kcal	406
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	34 23
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0
	Proteine / Proteins	g/100g	25
	Sale / Salt	g/100g	4,7
	Fibre / Fibers	g/100g	- -

** dati rilevati dal Consorzio Tutela Pecorino Romano DOP /

** values provided by Consortium of Pecorino Romano PDO cheese

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M. / M.U.	VALORI / VALUES
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/g CFU/g	< 100
	<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g CFU/g	< 100
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
	<i>Salmonella</i>	/25g	Assente / Neg.

RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 Eli 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 04
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

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

RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 Eli 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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 04
 Data revisione / Revision date: 10/06/2022

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5297
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	3,2 kg ca. / 3,2 kg approximately 15 x 15 x 16 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Sottovuoto / Vacuum packed
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	ITA LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. DEU SCHAFSMILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien.
	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	210 giorni / 210 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	147 giorni / 147 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2152970
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001209000254
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: numero a 7 cifre: numero progressivo generato automaticamente dal sistema informatico che corrisponde all'ordine di produzione (es.: LOTTO: 1829312). Lot code encoding: seven – digit number: sequential number automatically generated by computer system that corresponds to production order (eg.: LOT:1829312).

RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 7 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. 55665

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 04
Data revisione / Revision date: 10/06/2022

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Sacco neutro termoretraibile; PE PVdC PE; 16g / Shrink bag; PE PVdC PE; 16g
---	---	---

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola americana semplice; 489g / Cardboard box; 489g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza / Dimensions: Length*Width*height:	45 x 23 x 27,5 cm

PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Carton / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
	Cartoni per strato / Cartons per layer	7
	Strati per pallet / Layers per pallet	4
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	28
PRODUZIONE / PRODUCTION	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
 Timbro e firma

Recapito 0421 / 571 535
 e-mail: schedetecniche@alimenta.biz



RD01_MO01 REV.03 DEL 30/06/2022

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 Eli 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 7 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. 55665