

Documento / Document: RD01_MO01
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
 Data emissione / Date of issue: 16/05/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 02
 Data revisione / Revision date: 11/02/2022

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PASTORE CENTRAL SV Formaggio ovino a pasta semidura o dura prodotto da latte di pecora pastorizzato. Confezionato sottovuoto. / <i>Semi-hard or hard ewe's cheese produced by pasteurized ewe's milk. Vacuum packed.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio ovino. / <i>Ewe's cheese.</i>
Marchio / Brand	CENTRAL
Codice Articolo / Product code	5356
Bollo CE / Health mark	IT 20 38 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	120 – 150 giorni. / <i>120 – 150 days.</i>
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069086

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

	Ingredienti / Ingredients	Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Latte di pecora pastorizzato / <i>Pasteurized ewe's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio animale / <i>Animal rennet</i>	
	Colorante: annatto (in superficie) / <i>Colouring: annatto (on surface)</i>	E160b
	Colorante: carbone vegetale (in superficie) / <i>Colouring: charcoal (on surface)</i>	E153
	Colorante: litolubina (in superficie) / <i>Colouring: litolubin (on surface)</i>	E180
	Conservante: natamicina (in superficie) / <i>Preservative: natamycin (on surface)</i>	E235
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>	
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9th December 2016	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Italia. / <i>Milk origin: Italy.</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 - 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: 16/05/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 02
 Data revisione / Revision date: 11/02/2022

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
Aspetto / Appearance	Forma rotonda. / <i>Wheel shape.</i>
Colore / Colour	Pasta: bianca. Crosta: nera. / <i>Inner appearance: white. Rind: black.</i>
Odore / Odour	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>
Sapore / Flavour	Piacevolmente piccante ed equilibrato. / <i>Pleasantly spicy and balanced.</i>
Consistenza / Texture	Pasta compatta, con una leggera occhiatura. / <i>Inner appearance: firm, with slightly holes.</i>

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	31,9	--
Residuo secco / Dry matter	%	68,1	--
Proteine / Proteins	%	--	--
Grassi sul t.q. / Fat	%	36	--
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	52,86	--
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	2,28	--
pH		--	--
A_w		--	--

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	1813
	Kcal	433
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	36 25
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	2,05 0,27
Proteine / Proteins	g/100g	25,2
Sale / Salt	g/100g	2,28
Fibre / Fibers	g/100g	--

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
Escherichia coli	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>
Staphylococcus aureus	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>
Listeria monocytogenes	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</i>
Salmonella	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 <i>According to EC Regulation 2073/2005</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 - 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: 16/05/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 02
Data revisione / Revision date: 11/02/2022

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		

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: 16/05/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 02
 Data revisione / Revision date: 11/02/2022

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5356
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	3,7 kg ca. / 3,7 kg approximately 19,5 x 19,5 x 11 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	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con coloranti: E160b – E153 – E180 e conservante: E235.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE <input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input checked="" 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	185 giorni / 185 days Espresso in GG/MM/AAAA Expressed in DD/MM/YYYY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	120 giorni / 120 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2840070
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98009221002034
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico. Lettera "P" seguita da 5 cifre: 1° e 2° cifra = ultime cifre dell'anno in corso (es.: 2015 = 15), 3°, 4° e 5° cifra = numero progressivo del giorno dell'anno (es.: 01/01/15 = LOTTO: P15001). Lot code encoding: alphanumeric code. Letter "P" followed by five digits: 1 st and 2 nd digit = last digit of the ongoing year (eg. 2015 = 15), 3 rd , 4 th and 5 th digit = sequence number of day of the year (eg. 01/01/15 = LOT: P15001).

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: 16/05/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 02
 Data revisione / Revision date: 11/02/2022

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Sacco termoretraibile; 15g / <i>Shrink bag; 15g</i>
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 640g / <i>Cardboard box; 640g</i>
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	44 x 44 x 13 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Forma / <i>Wheel</i>
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
	Cartoni per strato / Cartons per layer	4
	Strati per pallet / Layers per pallet	13
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	52
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +4 °C a +6 °C. / <i>Keep refrigerated from +4 °C to +6 °C.</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 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