

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 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

DENOMINAZIONE LEGALE: FORMAGGIO MAASDAMER	STP 0094 REV. 08 DEL 03/09/2014
DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): MAASDAMER OCCHIO DI BUE	
DESCRIZIONE PRODOTTO: formaggio semiduro.	
LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA): LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio microbico. Trattato in superficie con colorante: E160b e conservante: E235. Crosta non edibile.	BOLLO CE: DE SN 016 EG
NOTE: - -	
ALLERGENI: latte e derivati del latte.	O.G.M.: no
STAGIONATURA / MATURAZIONE: 35 giorni circa.	

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Pasta bianco avorio
Odore	Delicato o leggermente speziato
Sapore	Delicato o leggermente speziato, leggermente di noce, leggermente dolce
Consistenza	Flessibile, compatta al taglio, elastica. Presenza di occhiatura rotonda od ovale delle dimensioni di una ciliegia o più grande

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
Umidità	%	--	≤ 43	Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Residuo secco	%	--	57 – 59	Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Proteine	%	--	--	Salmonella spp.	in 25 g	assente
Grassi sul t.q.	%	--	≥ 26	Escherichia coli	ufc/g	< 100
Grassi sulla s.s.	%	--	45 – 47,5	--	--	--
Ceneri	%	--	--	--	--	--
Sale	%	--	1,2 – 1,7	--	--	--
pH		--	5,2 – 5,5	--	--	--
A _w		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
Valore energetico	KJ	1486	
	Kcal	358	
Grassi	g/100g	27,1	
di cui saturi	g/100g	18,4	
Carboidrati	g/100g	0	
di cui zuccheri	g/100g	0	
Proteine	g/100g	28,4	
Sale	g/100g	1,4	
Fibra alimentare	g/100g	0	
Calcio	mg/100g	--	
Fosforo	mg/100g	--	

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 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

CODICE ARTICOLO	3418	1918
Grammatura	12 kg ca.	576 kg ca.
Confezione (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	--	--
Scadenza residua alla consegna	--	--
Durata del prodotto	180 giorni	180 giorni
Unità di vendita	Forma	pallet
Pezzi per ct	1	--
Dimensioni pz	36,5 x 36,5 x 16,5	--
Dimensione ct (PxLxH)	38,9 x 38,9 x 18,3	120 x 80 x 155
Ct. per strato	6	1
Strati per pallet	8	1
Tot ct. per pallet	48	1
Ean pezzo	2239974	--
Ean cartone	--	--
IVA	4%	4%
Temperatura conservazione	Da +2 °C a +6 °C	Da +2 °C a +6 °C
Temperatura Trasporto	Da +2 °C a +6 °C	Da +2 °C a +6 °C

Redatto da Ufficio Tecnico
Contatti in caso di emergenza

Sig.ra Carnio Monia

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

Data: 29/10/2018