

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_M001 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 17/12/2019	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 17/12/2019
--	--

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	ASIAGO FRESCO DOP FORMA – VI 107 / ASIAGO “FRESCO” PDO CHEESE WHEEL – VI 107 Formaggio a pasta semicotta prodotto utilizzando latte intero pastorizzato. / Semi-cooked cheese produced using pasteurized whole milk.
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Asiago fresco DOP. / Asiago “fresco” PDO cheese.
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	5107
Bollo CE / Approval number	IT 05 100 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 20 giorni. / Minimum 20 days.

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	Ingredienti / Ingredients	
	Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk	
	Sale / Salt	
	Fermenti lattici / Starter cultures	
	Caglio bovino / Bovine rennet	
	Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Pasta: bianco paglierino. / Inner appearance: straw white.
	Odore / Odour	Ricorda lo yogurt ed il burro data la sua breve stagionatura. / Reminiscing of yogurt and butter due to its short aging period.
	Sapore / Flavour	Delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. / Mild, sweet, slightly acid, never bitter.
	Consistenza / Texture	Pasta morbida e caratterizzata da un'occhiatura marcata ed irregolare. Crosta: sottile ed elastica. / Inner appearance: soft and characterized by a marked and irregular eye. Rind: thin and elastic.

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: 17/12/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 17/12/2019

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / <i>Moisture</i>	%	39,5	±4,5
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	--	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	24	±3,5
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	30	±4
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	--	> 44
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	--	--
Sale / <i>Salt</i>	%	--	--
pH		--	--
A _w		--	--

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	1613
	Kcal	389
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	32 23
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	0,5 0,5
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	23
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	1,8
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	< 1000
<i>Staphylococcus coag.+</i>	UFC/g	< 1000
<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: 17/12/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 17/12/2019

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: 17/12/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 17/12/2019
--	--

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	3851
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	14 kg ca. / 14 kg approximately Diametro / Diameter 35 – 40 cm Scalzo / Height 11 – 15 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	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio.
	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	75 giorni / 75 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	--
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	--
	Codice EAN cartone / EAN carton code	--
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico che corrisponde alla data di produzione composto da: anno L giorno mese. Esempio: 19L0909. Lot code encoding: alphanumeric code corresponding to production date composed by year L day month. Example: 19L0909.

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	Approvato da: / Approved by: AQ
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico	Revisione / Revision: 00
Data emissione / Date of issue: 17/12/2019	Data revisione / Revision date: 17/12/2019

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	--
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	6
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	36
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