

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_MO01 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 25/10/2019	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 25/10/2019
--	--

Prodotto / Product															
Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PETIT BRIE Formaggio a pasta molle prodotto da latte pastorizzato. Crosta fiorita. / Soft cheese made from pasteurized cow's milk. White mould rind..														
Denominazione legale / Legal name	Brie, formaggio a pasta molle. / Brie, soft cheese.														
Marchio / Brand	- -														
Codice Articolo / Product code	3641														
Bollo CE / Approval number	FR 44.003.001 CE														
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Da 8 a 13 giorni. / 8 to 13 days.														
Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product															
Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	<table><tr><th colspan="2">Ingredienti / Ingredients</th></tr><tr><td colspan="2">Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk</td></tr><tr><td colspan="2">Sale / Salt</td></tr><tr><td colspan="2">Fermenti lattici / Starter cultures</td></tr><tr><td colspan="2">Caglio microbico / Microbial rennet</td></tr><tr><td colspan="2">Penicillium / Penicillium</td></tr><tr><td colspan="2">Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -</td></tr></table>	Ingredienti / Ingredients		Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk		Sale / Salt		Fermenti lattici / Starter cultures		Caglio microbico / Microbial rennet		Penicillium / Penicillium		Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -	
Ingredienti / Ingredients															
Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk															
Sale / Salt															
Fermenti lattici / Starter cultures															
Caglio microbico / Microbial rennet															
Penicillium / Penicillium															
Coadiuvante tecnologico: - - / Processing aid: - -															
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / Decree on milk origin – on 9 th December 2016	<table><tr><th>Indicazione in etichetta / Instruction on label</th><td>Origine del latte: Paesi UE</td></tr></table>	Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Paesi UE												
Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Paesi UE														
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	<table><tr><th>PARAMETRI / PARAMETERS</th><th>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</th></tr><tr><td>Aspetto / Appearance</td><td>Forma rotonda. / Wheel shape.</td></tr><tr><td>Colore / Colour</td><td>Pasta bianca. Crosta: bianca. / Inner appearance: white. Rind: white.</td></tr><tr><td>Odore / Odour</td><td>Tipico. / Typical.</td></tr><tr><td>Sapore / Flavour</td><td>Gusto deciso di latte. / Strong taste of milk.</td></tr><tr><td>Consistenza / Texture</td><td>Pasta compatta, cremosa verso i bordi. Crosta leggera. / Inner appearance: firm, creamy towards the edges. Rind: thin.</td></tr></table>	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Aspetto / Appearance	Forma rotonda. / Wheel shape.	Colore / Colour	Pasta bianca. Crosta: bianca. / Inner appearance: white. Rind: white.	Odore / Odour	Tipico. / Typical.	Sapore / Flavour	Gusto deciso di latte. / Strong taste of milk.	Consistenza / Texture	Pasta compatta, cremosa verso i bordi. Crosta leggera. / Inner appearance: firm, creamy towards the edges. Rind: thin.		
PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION														
Aspetto / Appearance	Forma rotonda. / Wheel shape.														
Colore / Colour	Pasta bianca. Crosta: bianca. / Inner appearance: white. Rind: white.														
Odore / Odour	Tipico. / Typical.														
Sapore / Flavour	Gusto deciso di latte. / Strong taste of milk.														
Consistenza / Texture	Pasta compatta, cremosa verso i bordi. Crosta leggera. / Inner appearance: firm, creamy towards the edges. Rind: thin.														

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: 25/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 25/10/2019

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / <i>Moisture</i>	%	--	max. 49
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	--	min. 51
Proteine / <i>Proteins</i>	%	--	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	32	--
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	60	--
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	--	--
Sale / <i>Salt</i>	%	1,4	± 0,4
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	1490
	Kcal	360
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	32 22,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	2 2
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	16
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	1,4
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: 25/10/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 25/10/2019
--	--

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	<table><tr><th>Allergeni / Allergens</th><th>Sì / Yes</th><th>Presenza in tracce / Cross contamination</th></tr><tr><td>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L in termini di SO₂ totale da calcolarsi nel prodotto finito / 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</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products thereof</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof</td><td></td><td></td></tr></table>	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 / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof			Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof			Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof			Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof			Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof			Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof			Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof			Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof			Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof			Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof			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 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for finished product			Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products thereof			Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof			
	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 / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof																																														
	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof																																														
	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof																																														
	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof																																														
	Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof																																														
	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof																																														
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X																																													
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof																																														
	Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof																																														
	Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof																																														
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof																																														
	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 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for finished product																																														
	Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products thereof																																														
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof																																															
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.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>Approvato da: / Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	<u>Revisione / Revision:</u> 00
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 25/10/2019	<u>Data revisione / Revision date:</u> 25/10/2019

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / <i>Product code</i>	3641
	Peso / <i>Weight</i> Dimensioni / <i>Dimensions</i>	1,2kg ca. / <i>1,2kg approximately</i> 20 x 20 x 3,5 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / <i>Type of packaging</i> (<i>Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.</i>)	Carta per alimenti. / <i>Food paper.</i>
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / <i>Ingredients list on label</i>	--
	Claim, note in etichetta (<i>Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.</i>) / <i>Claim, notes on label</i> (<i>Coating, optional information, etc.</i>)	--
	Crosta / <i>Rind</i>	☒ SÌ / YES ☐ NO / NONE ☒ CROSTA EDIBILE / <i>EDIBLE RIND</i> ☐ CROSTA NON EDIBILE / <i>NOT-EDIBLE RIND</i>
TMC	Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / <i>Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations</i>	55 giorni / <i>55 days</i> Espresso in GG/MM/AAAA <i>Expressed in DD/MM/YYYY</i>
	Scadenza minima residua alla consegna / <i>Minimum residual life at delivery</i>	24 giorni / <i>24 days</i>
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / <i>EAN piece code</i>	2777250
	Codice EAN cartone / <i>EAN carton code</i>	AI (01) 93412290055392

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: 25/10/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 25/10/2019
--	--

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 245g / Cardboard box; 245g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height:	44,6 x 25 x 10 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
	Cartoni per strato / Cartons per layer	7
	Strati per pallet / Layers per pallet	15
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	105
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +2 °C a +8 °C. / Keep refrigerated from +2 °C to +8 °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