

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	<u>Revisione / Revision:</u> 01
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 13/03/2019	<u>Data revisione / Revision date:</u> 06/05/2022

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	EDAMER A FETTE / EDAMER CHEESE – SLICES Formaggio prodotto da latte vaccino pastorizzato, affettato e confezionato in atmosfera protettiva. / Cheese made from pasteurized cow's milk, sliced and packed with MAP technology.
Denominazione legale / Legal name	Formaggio edamer. / Edamer cheese.
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	5315
Bollo CE / Health mark	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	- -
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069023

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ingredienti / Ingredients</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk</td><td></td></tr> <tr> <td>Sale / Salt</td><td></td></tr> <tr> <td>Fermenti lattici / Starter cultures</td><td></td></tr> <tr> <td>Caglio microbico / Microbial rennet</td><td></td></tr> <tr> <td>Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio / Processing aid: calcium chloride</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Ingredienti / Ingredients		Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk		Sale / Salt		Fermenti lattici / Starter cultures		Caglio microbico / Microbial rennet		Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio / Processing aid: calcium chloride	
Ingredienti / Ingredients													
Latte vaccino pastorizzato / Pasteurized cow's milk													
Sale / Salt													
Fermenti lattici / Starter cultures													
Caglio microbico / Microbial rennet													
Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio / Processing aid: calcium chloride													
Indicazione in etichetta / Instruction on label	Origine del latte: Paesi UE. / Milk origin: EU Countries.												
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI / PARAMETERS</th><th>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspetto / Appearance</td><td>Fetta. / Slice.</td></tr> <tr> <td>Colore / Colour</td><td>Da bianco avorio a giallo chiaro fino a giallo dorato. / Ivory white to pale yellow until to golden yellow.</td></tr> <tr> <td>Odore / Odour</td><td>Delicato e puro. / Mild and pure.</td></tr> <tr> <td>Sapore / Flavour</td><td>Delicato e puro, non acidulo. / Mild and pure, not sourly.</td></tr> <tr> <td>Consistenza / Texture</td><td>Elastica, flessibile. / Elastic, lithe.</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Aspetto / Appearance	Fetta. / Slice.	Colore / Colour	Da bianco avorio a giallo chiaro fino a giallo dorato. / Ivory white to pale yellow until to golden yellow.	Odore / Odour	Delicato e puro. / Mild and pure.	Sapore / Flavour	Delicato e puro, non acidulo. / Mild and pure, not sourly.	Consistenza / Texture	Elastica, flessibile. / Elastic, lithe.
PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION												
Aspetto / Appearance	Fetta. / Slice.												
Colore / Colour	Da bianco avorio a giallo chiaro fino a giallo dorato. / Ivory white to pale yellow until to golden yellow.												
Odore / Odour	Delicato e puro. / Mild and pure.												
Sapore / Flavour	Delicato e puro, non acidulo. / Mild and pure, not sourly.												
Consistenza / Texture	Elastica, flessibile. / Elastic, lithe.												

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 Flli 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. 55655

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 13/03/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 06/05/2022

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / <i>Moisture</i>	%	--	43 – 47
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	--	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	--	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	--	min. 21
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	--	min. 40
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	--	--
Sale / <i>Salt</i>	%	--	--
pH		--	5,1 – 5,6
A _w		0,96	--

Informazioni nutrizionali / Nutritional information

Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
Valore energetico / <i>Energy value</i>	KJ	1293
	Kcal	311
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	23 16
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	0 0
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	26
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	1,7
Fibre / <i>Fibers</i>	g/100g	--

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

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

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.I.I. 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. 55655

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 13/03/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 06/05/2022

**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 F.I.I. 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. 55655

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 13/03/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 06/05/2022
--	--

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5315
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	80 g e 21,5 x 13 x 1,5 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Atmosfera protettiva / Modified Atmosphere Packaging (MAP)
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico.
	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	90 giorni / 90 days Espresso in GG.MM.AA Expressed in DD.MM.YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	63 giorni / 63 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209037684
	Codice EAN cartone / EAN carton code	8001209953151
	GS1-128	AI (01) 18001209953158
	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).

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 Flli 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. 55655

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 13/03/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 06/05/2022
--	--

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	(TOP) film neutro; OPET / PE / EVOH / PE 82my (FONDO) film neutro; APET / EVOH / PE / PEEL 12 – 14g (TOP) film, OPET / PE / EVOH / PE 82 my (BOTTOM) film; APET / EVOH / PE / PEEL 12 – 14g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 100g / Cardboard box; 100g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width*height:	21,3 x 13,2 x 22,2 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	14
	Cartoni per strato / Cartons per layer	28
	Strati per pallet / Layers per pallet	3
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	84
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

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 F.I.I. 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. 55655