

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 26/10/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	FONTINA DOP 1/4 Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura. / <i>Semi-cooked full-fat cheese, made with whole cow's milk, coming from a single milking.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Fontina DOP. / <i>Fontina PDO cheese.</i>
Marchio / Brand	- -
Codice Articolo / Product code	2351
Bollo CE / Health number	IT 02 2 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 80 giorni / <i>Minimum 80 days</i>
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069076

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / <i>Ingredients</i> Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / <i>Ingredients</i>	
	Latte vaccino crudo / <i>Raw cow's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio di vitello / <i>Calf rennet</i>	
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>	
Caratteristiche organolettiche / <i>Organoleptic characteristics</i>	PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>
	Aspetto / <i>Appearance</i>	Quarto di forma. / <i>Quarter of a wheel.</i>
	Colore / <i>Colour</i>	Dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso. / <i>From ivory to straw yellow, more or less intense.</i>
	Odore / <i>Odour</i>	Intenso, più o meno evoluto, in funzione del grado di maturazione. / <i>Intense, more or less advanced, depending on degree of maturation.</i>
	Sapore / <i>Flavour</i>	La pasta, fondente in bocca, ha caratteristico sapore dolce, delicato e sapido, più intenso col procedere della maturazione. / <i>Cheese, melts in mouth, has a characteristic sweet, delicate and fruity, more intense with progress of aging.</i>
	Consistenza / <i>Texture</i>	Elastica e morbida in relazione al periodo di maturazione. / <i>Elastic and soft, depending on degree of maturation.</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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 26/10/2021

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	--	35 – 42
Residuo secco / Dry matter	%	--	58 – 65
Proteine / Proteins	%	--	--
Grassi sul t.q. / Fat	%	--	26 – 32
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	min. 45
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	--	--
pH		--	5,5 – 6,5
A _w		0,94	0,92 – 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 / Energy value	KJ	1586
	Kcal	382
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	31 21,7
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0,8 0,8
Proteine / Proteins	g/100g	25
Sale / Salt	g/100g	1,9
Fibre / Fibers	g/100g	0

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	max. 10000
<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	max. 10000
<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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 26/10/2021

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 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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 26/10/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	2351
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	2 kg ca. / 2 kg approximately 17 x 17 x 8 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	ITA LATTE crudo, sale, caglio. ENG Raw MILK, salt, rennet. DEU ROHMILCH, salz, lab. ESP LECHE cruda, sal, cuajo.
	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	63 giorni / 63 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	33 giorni / 33 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2237768
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98008995005036
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico. Esempio: "C123". "C" = impianto di porzionatura + "123" giorno progressivo anno giuliano di confezionamento. Lot code encoding: alphanumeric code. Example: "C123". "C" = portioning plant. + "123" = progressive day Julian year of packaging.

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. 55955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 21/03/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 26/10/2021

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film termoretraibile; PE / PA; 6g / Shrink film; PE / PA; 6g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	40 x 21,1 x 8,5 cm
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Unità di vendita / Sales unit	Pezzo / Piece
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	2
	Cartoni per strato / Cartons per layer	10
	Strati per pallet / Layers per pallet	10
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	100
PALLET		
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +2 °C a +6 °C. / Keep refrigerated from +2 °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 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. 55955