

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> 10/09/2019	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 10/09/2019
--	--

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / <i>Customary or descriptive name</i>	“DOLCETTO” MASCARPONE & GORGONZOLA / “DOLCETTO” MASCARPONE CHEESE & GORGONZOLA CHEESE
Denominazione legale / <i>Legal name</i>	Formaggio mascarpone + formaggio Gorgonzola / <i>Mascarpone cheese + Gorgonzola cheese</i>
Marchio / Brand	--
Codice Articolo / Product code	9767
Bollo CE / Approval number	IT 01 124 CE
Stagionatura / Maturazione <i>Ageing / Maturation</i>	--

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / <i>Ingredients</i> Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / <i>Ingredients</i>		% su prodotto finito / % to finished product																		
	Mascarpone (crema di latte, correttore di acidità: acido citrico) / <i>Mascarpone cheese (milk cream, acidity regulator: citric acid)</i>		60%																		
	Gorgonzola (latte pastorizzato, sale, caglio) / <i>Gorgonzola cheese (pasteurized milk, salt, rennet)</i>		40%																		
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>																				
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / <i>Decree on milk origin – on 9th December 2016</i>	<table><tr><td>Indicazione in etichetta / <i>Instruction on label</i></td><td>Origine del latte: Italia</td></tr></table>			Indicazione in etichetta / <i>Instruction on label</i>	Origine del latte: Italia																
Indicazione in etichetta / <i>Instruction on label</i>	Origine del latte: Italia																				
Caratteristiche organolettiche / <i>Organoleptic characteristics</i>	<table><tr><td>PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i></td><td colspan="2">DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i></td></tr><tr><td>Colore / <i>Colour</i></td><td colspan="2">Alternanza di bianco panna (mascarpone) e bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature) (Gorgonzola). / <i>Alternating cream white (mascarpone cheese) straw white with typical with typical blue-greenish veins (marbling) (Gorgonzola cheese).</i></td></tr><tr><td>Odore / <i>Odour</i></td><td colspan="2">Gradevole. / <i>Pleasant.</i></td></tr><tr><td>Sapore / <i>Flavour</i></td><td colspan="2">Intenso ma lieve. / <i>Intense but mild.</i></td></tr><tr><td>Consistenza / <i>Texture</i></td><td colspan="2">Consistenza piuttosto morbida. / <i>Rather soft texture.</i></td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr></table>			PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>		Colore / <i>Colour</i>	Alternanza di bianco panna (mascarpone) e bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature) (Gorgonzola). / <i>Alternating cream white (mascarpone cheese) straw white with typical with typical blue-greenish veins (marbling) (Gorgonzola cheese).</i>		Odore / <i>Odour</i>	Gradevole. / <i>Pleasant.</i>		Sapore / <i>Flavour</i>	Intenso ma lieve. / <i>Intense but mild.</i>		Consistenza / <i>Texture</i>	Consistenza piuttosto morbida. / <i>Rather soft texture.</i>				
	PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>																			
	Colore / <i>Colour</i>	Alternanza di bianco panna (mascarpone) e bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature) (Gorgonzola). / <i>Alternating cream white (mascarpone cheese) straw white with typical with typical blue-greenish veins (marbling) (Gorgonzola cheese).</i>																			
	Odore / <i>Odour</i>	Gradevole. / <i>Pleasant.</i>																			
	Sapore / <i>Flavour</i>	Intenso ma lieve. / <i>Intense but mild.</i>																			
	Consistenza / <i>Texture</i>	Consistenza piuttosto morbida. / <i>Rather soft texture.</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.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: 10/09/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 10/09/2019

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / <i>Moisture</i>	%	46,88	--
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	53,12	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	--	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	--	--
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	73,4	--
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	1,7	--
Sale / <i>Salt</i>	%	--	--
pH		5,77	--
A _w		0,978	--

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	1655
	Kcal	401
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	39 27,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	0,87 < 0,5
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	11,57
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	0,89
Fibre / <i>Fibers</i>	g/100g	0,5

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: 10/09/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 10/09/2019

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

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 10/09/2019	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 10/09/2019
--	--

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / <i>Product code</i>	9767
	Peso / <i>Weight</i> Dimensioni / <i>Dimensions</i>	1,2 kg ca. / <i>1,2 kg approximately</i> 18,5 x 12,5 x 10 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / <i>Type of packaging</i> (<i>Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.</i>)	Vaschetta termosaldada / <i>Heat-sealed tray</i>
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / <i>Ingredients list on label</i>	(ITA) Mascarpone 60% (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico); Gorgonzola 40% (LATTE pastorizzato, sale, caglio). (DEU) 60% Mascarpone-Käse (RÄHM, Säureregulator: Zitronensäure); 40% Gorgonzola-Käse (MILCH, Salz, Lab).
	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>	30 giorni dalla data di confezionamento / <i>30 days from the packaging date</i> Espresso in GG/MM/AA <i>Expressed in DD/MM/YY</i>
	Scadenza minima residua alla consegna / <i>Minimum residual life at delivery</i>	15 giorni / <i>15 days</i>
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / <i>EAN piece code</i>	2443910
	Codice EAN cartone / <i>EAN carton code</i>	AI (01) 98021398443915
	Lotto / <i>Lot code</i>	Codifica lotto: numero progressivo del giorno dell'anno secondo il calendario Giuliano + n° linea di confezionamento + numero consecutivo di evasione ordine. Lot code encoding: <i>Julian pack date + No. of packaging line + consecutive number of order fulfillment</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.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: 10/09/2019	Data revisione / Revision date: 10/09/2019

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Stagnola in alluminio (6,3g) + vaschetta in polistirolo (29g); 35,3g / Foil sheet in aluminum (6,3g) + heat-sealed polystyrene tray (29g); 35,3g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola da cartone; 148g / Cardboard box; 148g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	34 x 27 x 15 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Pezzo / Piece
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
	Cartoni per strato / Cartons per layer	9
	Strati per pallet / Layers per pallet	6
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	54
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	+4 ±2 °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