

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_M001
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 09/08/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 10/09/2019

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	GORGONZOLA DOP DOLCE PORZIONI / GORGONZOLA PDO CHEESE – PORTIONS Formaggio a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola. / <i>Raw cheese made with whole pasteurized cow's milk from farms located in provinces of Gorgonzola cheese protection Consortium.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio a pasta cruda. / <i>Raw cheese.</i>
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	0170
Bollo CE / Approval number	IT 01 124 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 50 giorni. / <i>Minimum 50 days.</i>

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients	
	Latte vaccino / <i>Cow's milk</i>	
	Coadiuvante tecnologico: fermenti lattici selezionati / <i>Processing aid: starter cultures</i>	
	Sale marino essiccato / <i>Dried sea salt</i>	
	Coadiuvante tecnologico: caglio animale / <i>Processing aid: animal rennet</i>	
	Coadiuvante tecnologico: muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium / <i>Processing aid: selected moulds belonging to genus Penicillium</i>	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Pasta di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature). Crosta di colore rosa più o meno intenso. / <i>Inner appearance: straw white with typical blue-greenish veins (marbling). Rind: more or less intense pink.</i>
	Odore / Odour	Gradevole e stuzzicante. / <i>Pleasant and appetizing.</i>
	Sapore / Flavour	Dolce, non molto pronunciato. / <i>Sweet, not very pronounced.</i>
	Consistenza / Texture	Pasta morbida e cremosa. Crosta rugosa. / <i>Inner appearance: soft and creamy. Rind: wrinkled.</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: 09/08/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
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>	%	49,56	--
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	50,44	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	--	--
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	--	--
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	54,27	--
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	3,48	--
Sale / <i>Salt</i>	%	--	--
pH		--	5,6 – 7
A _w		0,957	--

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	1346
	Kcal	325
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	27,38 19,12
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	0,6 < 0,1
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	19
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	2
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.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: 09/08/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
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>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> 09/08/2019	<u>Data revisione / Revision date:</u> 10/09/2019

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	0170
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	200g e 16,5 x 9 x 3,5 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Vaschetta termosaldato / Heat-sealed tray
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	(ITA) LATTE, sale, caglio. (ENG) MILK, salt, rennet. (DEU) KUHMITCH, Salz, Lab.
	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	40 giorni / 40 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	24 giorni / 24 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209001708
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 08001209001708
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: numero progressivo del giorno dell'anno secondo il calendario Giuliano + n° linea di confezionamento + numero consecutivo di evasione ordine. Lot code encoding: Julian pack date + No. of packaging line + consecutive number of order fulfillment

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: 09/08/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 01 Data revisione / Revision date: 10/09/2019
--	--

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Vaschetta in polistirolo termosaldato; 15,1g / Heat-sealed polystyrene tray; 15,1g
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 308g / Cardboard box; 308g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	38 x 23 x 17 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	12
	Cartoni per strato / Cartons per layer	10
	Strati per pallet / Layers per pallet	9
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	90
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