

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 02/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 28/12/2021

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MOZZARELLA FILONE "FIOR DI LATTE" / "FIOR DI LATTE" MOZZARELLA CHEESE – LOAF Formaggio fresco a pasta filata prodotto da latte vaccino pastorizzato. / Fresh pasta filata cheese made from pasteurized cow's milk.
Denominazione legale / Legal name	Mozzarella – formaggio a pasta filata. / Mozzarella – pasta filata cheese.
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	4046 – 3995 (codice pallet / pallet code)
Bollo CE / Health number	DE BY 301 EG
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	--
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04061030

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / <i>Ingredients</i> Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Note, numeri E; allergeni in tracce / <i>Notes, E numbers; allergens in traces</i>
	Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i>	
	Correttore di acidità: acido citrico / <i>Acidity regulator: citric acid</i>	E330
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>	
Decreto 09 dicembre 2016 – origine del latte / <i>Decree on milk origin – on 9th December 2016</i>	Origine del latte: Paesi UE. / <i>Milk origin: EU Countries.</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 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 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: 02/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 28/12/2021

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Aspetto / Appearance	Panetto. / Loaf.		
	Colore / Colour	Bianco panna. / Creamy white.		
	Odore / Odour	Neutro, leggermente acidulo. / Neutral, little sour.		
	Sapore / Flavour	Latteo, leggermente acidulo, leggermente salato. / Milky, little sour, little salty.		
	Consistenza / Texture	Da elastica a mediamente compatta, struttura tipicamente fibrosa. Priva di occhiatura. Superficie compatta. / Elastic to middle film, typical fibrous structure. Without holes. Closed surface.		
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità / Moisture	%	--	49 – 55
	Residuo secco / Dry matter	%	--	45 – 51
	Proteine / Proteins	%	--	--
	Grassi sul t.q. / Fat	%	--	20,5 – 25
	Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	--	45 – 50
	Ceneri / Ashes	%	--	--
	Sale / Salt	%	--	0,5 – 1,1
	pH		--	5,8 – 6,2
	A _w		--	--
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	1262	
		Kcal	304	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	23,5 16,5	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	2,1 2,1	
	Proteine / Proteins	g/100g	21	
	Sale / Salt	g/100g	0,75	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/g	< 100	
	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100	
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente / Neg.	
	Salmonella	/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: 02/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 28/12/2021

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. 56955

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 02/10/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 28/12/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	4046
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	1 kg e 21 x 7 x 6 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Sottovuoto / Vacuum packed
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	ITA LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, correttore di acidità: acido citrico. ENG pasteurized cow's MILK, salt, rennet, acidity regulator: citric acid. DEU pasteurisierte KUH MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Säureregulator: Citronensäure.
	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	35 giorni / 35 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	18 giorni / 18 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209840468
	Codice EAN cartone / EAN carton code	--
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: data di scadenza (gg.mm.aa.). Orario di produzione + numero progressivo del giorno dell'anno + codice macchina. Esempio: 05.11.14 08:52 214 M56. Lot code encoding: expiry date (dd.mm.yy.). Time + sequence number of day of the year + machine number. Eg. 05.11.14 08:52 214 M56.

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. 56955

Documento / Document: RD01_MO01	Approvato da: / Approved by: AQ
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico	Revisione / Revision: 01
Data emissione / Date of issue: 02/10/2019	Data revisione / Revision date: 28/12/2021

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film inferiore bianco; PA EVOH LDPE; 3,18g + Film superiore bianco stampato; PA LDPE; 1,39g White lower film; PA EVOH LDPE; 3,18g + Printed white upper film; PA LDPE; 1,39g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	35,4 x 24,4 x 23,6 cm
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	15
	Cartoni per strato / Cartons per layer	10
	Strati per pallet / Layers per pallet	4
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	40
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da 0 °C a +4 °C. / Keep refrigerated from 0 °C to +4 °C.
	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Dopo l'apertura, conservare ben chiuso da 0 °C a +4 °C e consumare entro 48 ore. / Once opened store in an air tight container at 0 °C - +4 °C and use within 48 hours.

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. 56955