

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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<i>Documento / Document:</i> RD01_M001	Approvato da: / <i>Approved by:</i> AQ
<i>Emesso da: / Issued by:</i> Uff. Tecnico	Revisione / <i>Revision:</i> 00
<i>Data emissione / Date of issue:</i> 05/01/2017	Data revisione / <i>Revision date:</i> 05/01/2017

Prodotto / Product	
Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PECORINO ROMANO DOP PORZIONI / PECORINO ROMANO PDO CHEESE PORTIONS Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, porzionato e confezionato sottovuoto. / <i>Hard and cooked cheese, produced exclusively with fresh, whole ewe's milk, portioned and vacuum packed.</i>
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Pecorino Romano DOP / <i>Pecorino Romano PDO cheese</i>
Marchio / Brand	CATTEL
Codice Articolo / Product code	2436
Bollo CE / Approval number	IT 05 337 CE
Stagionatura / Maturazione * Ageing / Maturation *	Per il formaggio da tavola: almeno 5 mesi / <i>For table cheese: at least 5 months</i> Per il formaggio da utilizzarsi grattugiato: almeno 8 mesi / <i>For grating cheese: at least 8 months</i> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

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 di pecora / <i>Ewe's milk</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sale / <i>Salt</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese	Ingredienti / Ingredients		Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>		Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>		Sale / <i>Salt</i>		Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>	
Ingredienti / Ingredients											
Latte di pecora / <i>Ewe's milk</i>											
Caglio di agnello * / <i>Lamb rennet *</i>											
Sale / <i>Salt</i>											
Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>											
Coadiuvanti tecnologici / Processing aid											
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI / PARAMETERS</th> <th>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colore * / Colour *</td> <td>Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i></td> </tr> <tr> <td>Odore * / Odour *</td> <td>Caratteristico. / <i>Characteristic.</i></td> </tr> <tr> <td>Sapore * / Flavour *</td> <td>Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i></td> </tr> <tr> <td>Consistenza * / Texture *</td> <td>Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</i></td> </tr> </tbody> </table> * dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP / * values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Colore * / Colour *	Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i>	Odore * / Odour *	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>	Sapore * / Flavour *	Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i>	Consistenza * / Texture *	Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</i>
PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION										
Colore * / Colour *	Pasta: variabile, dal bianco al paglierino più o meno intenso. Crosta: avorio o paglierino naturale. / <i>Inner appearance: colour ranging from white to straw yellow of varying intensity. Rind: ivory or natural straw yellow.</i>										
Odore * / Odour *	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>										
Sapore * / Flavour *	Aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. / <i>For table cheese: aromatic and slightly spicy; for grating cheese: intense and pleasant.</i>										
Consistenza * / Texture *	Struttura compatta o leggermente occhiata. Crosta: sottile. / <i>Firm or with presence of few small holes. Rind: thin.</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 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: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 05/01/2017

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	--	--
Residuo secco / Dry matter	%	--	--
Proteine / Proteins	%	--	--
Grassi sul t.q. / Fat	%	--	--
Grassi sulla s.s. * / Fat in dry matter *	%	--	min. 36
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	--	--
pH		--	--
A _w		--	--

* dati rilevati dal disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP /
* values provided by product specification of Pecorino Romano PDO cheese

Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M.	VALORI MEDI ** / AVERAGE VALUES **
Valore energetico / Energy value	KJ	1633
	Kcal	394
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	32 18
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0
Proteine / Proteins	g/100g	26
Sale / Salt	g/100g	5,2
Fibre / Fibers	g/100g	0

** dati rilevati dal Consorzio Tutela Pecorino Romano DOP /
** values provided by Consortium of Pecorino Romano PDO cheese

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 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 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: 05/01/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 00
Data revisione / Revision date: 05/01/2017

	Allergeni / Allergens	Si / Yes	Presenza in tracce / Cross contamination
Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	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.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 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document:</u> RD01_M001	Approvato da: / <u>Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	Revisione / <u>Revision:</u> 00
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 05/01/2017	Data revisione / Revision date: 05/01/2017

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	2436
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	200 g e 16 x 7 x 3 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 di pecora, caglio, sale. (DEU) SCHAFMILCH, Lab, Salz.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE <input checked="" type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input type="checkbox"/> 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	210 giorni / 210 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	140 giorni / 140 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	8001209017976
	Codice EAN cartone / EAN carton code	8001209924366
	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 generated automatically by the computer system that corresponds to the 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 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 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document:</u> RD01_MO01	Approvato da: / <u>Approved by:</u> AQ
<u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico	Revisione / <u>Revision:</u> 00
<u>Data emissione / Date of issue:</u> 05/01/2017	Data revisione / Revision date: 05/01/2017

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>	(TOP) Film stampato; OPA / PE 105 my (FONDO) Film neutro; PA / PE 350 my (TOP) Printed film; OPA / PE 105 my (BOTTOM) Film; PA / PE 350 my
	IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / <i>Type, composition, weight</i>
PALLET	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length* Width* height:</i>	30,5 x 22 x 13,1 cm
	Unità di vendita / <i>Sales unit</i>	Cartone / <i>Carton</i>
	Pezzi per cartone / <i>Pieces per carton</i>	15
	Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	12
	Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	5
PRODUZIONE / PRODUCTION	Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	60
	Tecnologia di produzione / <i>Production technology</i>	Taglio, confezionamento, metal-detector, controllo peso, palletizzazione. <i>Cut, packing, metal detector, weight control, palletizing.</i>
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / <i>Storage conditions</i>	Da +4 °C a +6 °C / <i>Keep refrigerated from +4 °C to +6 °C</i>

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