

Documento / Document: RD01_MO01
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 07/11/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 31/01/2022

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	RICOTTA MONTELLA STAGIONATA SV Ricotta di pecora, sapida, da grattugia. / Ewe's ricotta, savoury, for grating.
Denominazione legale / Legal name	Ricotta (latticino). / Ricotta (dairy product).
Marchio / Brand	CENTRAL
Codice Articolo / Product code	1027
Bollo CE / Health mark	IT 20 38 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	8 – 12 giorni. / 8 – 12 days.
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04061050

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;</i> <i>allergens in traces</i>
	Siero di latte di pecora pastorizzato / <i>Pasteurized ewe's whey</i>		
	Sale / <i>Salt</i>		
	Regolatore 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 –</i> <i>on 9th December 2016</i>	Indicazione in etichetta / <i>Instruction on label</i>	Origine del latte: Italia. / <i>Milk origin: Italy.</i>	
Caratteristiche organolettiche / <i>Organoleptic characteristics</i>	PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>	
	Aspetto / <i>Appearance</i>	Forma tronco-conica. / <i>Truncated cone-shape.</i>	
	Colore / <i>Colour</i>	Bianco. / <i>White.</i>	
	Odore / <i>Odour</i>	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>	
	Sapore / <i>Flavour</i>	Sapido. / <i>Savoury.</i>	
	Consistenza / <i>Texture</i>	Pasta compatta. / <i>Firm 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 - 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: 07/11/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 31/01/2022

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
Umidità / Moisture	%	41,7	--
Residuo secco / Dry matter	%	58,3	--
Proteine / Proteins	%	--	--
Grassi sul t.q. / Fat	%	23	--
Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter	%	39,45	--
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	4,43	--
pH		--	--
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	1334
	Kcal	319
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	23 14
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	1,8 0,94
Proteine / Proteins	g/100g	26,1
Sale / Salt	g/100g	4,43
Fibre / Fibers	g/100g	--

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 According to EC Regulation 2073/2005
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 According to EC Regulation 2073/2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 According to EC Regulation 2073/2005
<i>Salmonella</i>	/25g	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 According to EC Regulation 2073/2005

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: 07/11/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 31/01/2022

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: 07/11/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 31/01/2022

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	1027
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	350 g ca. / 350g approximately 11,5 x 11,5 x 7 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	Siero di LATTE di pecora pastorizzato, sale. Regolatore di acidità: E330.
	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	185 giorni / 185 days Espresso in GG/MM/AAAA Expressed in DD/MM/YYYY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	80 giorni / 80 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	2228447
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98009221005523
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: codice alfanumerico. Lettera "P" seguita da 5 cifre: 1° e 2° cifra = ultime cifre dell'anno in corso (es.: 2015 = 15), 3°, 4° e 5° cifra = numero progressivo del giorno dell'anno (es.: 01/01/15 = LOTTO: P15001). Lot code encoding: alphanumeric code. Letter "P" followed by five digits: 1 st and 2 nd digit = last digit of the ongoing year (Eg. 2015 = 15), 3 rd , 4 th and 5 th digit = sequence number of day of the year (Eg. 01/01/15 = LOT: P15001).

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: 07/11/2017

Approvato da: / Approved by: AQ
Revisione / Revision: 01
Data revisione / Revision date: 31/01/2022

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Termoformato, PAPE COEX; 10g / <i>Thermoforming seal; PAPE COEX; 10g</i>
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 480g / <i>Cardboard box; 480g</i>
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza <i>Dimensions: Length*Width*height:</i>	29 x 29 x 17 cm
PALLET	Unità di vendita / <i>Sales unit</i>	Cartone / <i>Carton</i>
	Pezzi per cartone / <i>Pieces per carton</i>	16
	Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	12
	Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	21
	Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	252
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

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