

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 15/02/2021	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 15/02/2021
---	---

Prodotto / Product	
Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	MONTASIO FRESCO DOP – PN218 Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca. * / Hard cheese, cooked, produced exclusively with cow's milk. * * dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP / * values provided by product specification of Montasio PDO cheese
Denominazione legale / Legal name	Formaggio Montasio fresco DOP. / "Montasio fresco" PDO cheese.
Marchio / Brand	--
Codice Articolo / Product code	5535
Bollo CE / Health number	IT 06 43 CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Da 60 giorni a 120 giorni. / 60 to 120 days. * dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP / * values provided by product specification of Montasio PDO cheese
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04069075

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients	Ingredienti / Ingredients		Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces
Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	Latte vaccino termizzato. / Thermised cow's milk.		
	Sale. / Salt.		
	Caglio di vitello. * / Calf rennet. *		
	Conservante: lisozima (proteina da uovo). / Preservative: lysozyme (egg protein).		E1105
	Coadiuvante tecnologico: -- / Processing aid: --		

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

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 8.1 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: 15/02/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/02/2021

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
	Aspetto / Appearance	Forma rotonda. / <i>Wheel shape.</i>		
	Colore / Colour	Naturale, leggermente paglierino. / <i>Natural, slightly straw coloured.</i>		
	Odore / Odour	Caratteristico. / <i>Characteristic.</i>		
	Sapore / Flavour	Gradevole. Tendente al piccante nel formaggio di lunga stagionatura. / <i>Pleasant; tending to spicy in long-aged cheese.</i>		
	Consistenza / Texture	Pasta: compatta con leggera occhiatura. Crosta: liscia, regolare ed elastica. / <i>Inner appearance: firm, with slight holes. Rind: smooth, regular and elastic.</i>		
* dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP / * values provided by product specification of Montasio PDO cheese				
Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	TOLLERANZE / TOLERANCES
	Umidità* / Moisture*	%	--	< 36,72
	Grassi sulla s.s.* / Fat in dry matter*	%	--	Min. 40
	* dati rilevati dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP / * values provided by product specification of Montasio PDO cheese			
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	1592	
		Kcal	384	
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	32 24	
	Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0 0	
	Proteine / Proteins	g/100g	24	
	Sale / Salt	g/100g	1,6	
	Fibre / Fibers	g/100g	--	
** dati rilevati dal Consorzio Tutela formaggio Montasio / ** values provided by Consortium of Montasio cheese				
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES	
	Escherichia coli	UFC/mg	Assente / Neg.	
	Staphylococcus coag+	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 8.1 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: 15/02/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/02/2021

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	Allergeni / Allergens	Si / 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>	X	
	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 8.1 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: 15/02/2021

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 15/02/2021

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5535
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	5,5 – 8 kg ca. / 5,5 – 8 kg approximately Diametro / Diameter: 27 – 35 cm Scalzo / Height: 8 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	--
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	--
	Claim (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim (Coating, optional information, etc.)	Naturalmente privo di lattosio per effetto della tipica lavorazione del Montasio DOP; contiene galattosio. / Naturally lactose-free due to typical processing of Montasio PDO cheese; contains galactose.
	Crosta / Rind	<input checked="" type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE <input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input checked="" 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	--
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	--
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	--
	Codice EAN cartone / EAN carton code	--
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: casello di produzione + data di produzione (es.: PN218 051120). Lot code encoding: Dairy serial number + production date (eg. PN218 051120).

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: 15/02/2021	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 15/02/2021
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width*height:	--
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	--
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	--
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Forma / Wheel
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	--
	Cartoni per strato / Cartons per layer	8
	Strati per pallet / Layers per pallet	6
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	48
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	> +8.5 °C.

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