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 S ociale 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:* 30/01/2018	Approvato da: / *Approved by*: AQ Revisione / *Revision*: 00 Data revisione / Revision date: 30/01/2018

Prodotto / *Product*

Denominazione usuale o descrittiva / *Customary or descriptive name*	**CAMEMBERT** Formaggio a pasta molle, stagionato, prodotto da latte vaccino pastorizzato. / *Soft ripened cheese made from pasteurized cow's milk.*
Denominazione legale / *Legal name*	Formaggio a pasta molle / *Soft cheese*
Marchio / *Brand*	**KÄSEREI CHAMPIGNON**
Codice Articolo / *Product code*	**0270**
Bollo CE / *Approval number*	DE BY 77711 EG
Stagionatura / Maturazione *Ageing / Maturation*	- -

Caratteristiche del prodotto / *Characteristics of product*

Ingredienti / *Ingredients*

Coadiuvanti tecnologici / *Processing aid*

Ingredienti / *Ingredients*
Latte vaccino pastorizzato / *Pasteurized cow's milk*
Sale / *Salt*
Caglio microbico / *Microbial rennet*
Fermenti lattici / *Starter cultures*
Colture di maturazione / *Ripening cultures*
Coadiuvante tecnologico: - - / *Processing aid: - -*

Caratteristiche organolettiche / *Organoleptic characteristics*

PARAMETRI / *PARAMETERS*	**DESCRIZIONE / *DESCRIPTION***
Aspetto / *Appearance*	Forma rotonda. / *Wheel.*
Colore / *Colour*	Pasta: da bianco crema a giallastro nella parte più interna; di colore giallo avvicinandosi alla crosta. Crosta: strato sottile di muffa bianca leggermente umida. / *Inner appearance: inner area with creamy-white to yellowish core area; edge area yellow. Rind: surface completely covered with thin slightly moist white mould.*
Odore / *Odour*	Leggermente cotto. / *Slightly cooked.*
Sapore / *Flavour*	Da delicato a leggermente acidulo, cotto. / *Mild to slightly sour, cooked.*
Consistenza / *Texture*	Pasta leggermente compatta nell'area centrale, più morbida avvicinandosi alla crosta. / *Slightly firm core area, edge area softer.*

Documento / Document: RD01_MO01 *Emesso da: / Issued by:* Uff. Tecnico *Data emissione / Date of issue:* 30/01/2018	Approvato da: / *Approved by*: AQ Revisione / *Revision*: 00 Data revisione / Revision date: 30/01/2018

Caratteristiche chimico – fisiche / *Chemical - Physical characteristics*

PARAMETRI / *PARAMETERS*	U.M.	VALORI MEDI / *AVERAGE VALUES*	TOLLERANZE / *TOLERANCES*
Umidità / *Moisture*	%	51	±2
Residuo secco / *Dry matter*	%	49	±2
Proteine / *Proteins*	%	19	±2,5
Grassi sul t.q. / *Fat*	%	25	±2,5
Grassi sulla s.s. / *Fat in dry matter*	%	50	±2
Ceneri / *Ashes*	%	- -	- -
Sale / *Salt*	%	1,8	±0,3
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	1257
	Kcal	303
Grassi / *Fat* di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fatty acids*	g/100g	25 16
Carboidrati / *Carbohydrates* di cui zuccheri / *of which sugars*	g/100g	< 0,5 < 0,5
Proteine / *Proteins*	g/100g	19
Sale / *Salt*	g/100g	1,8
Fibre / *Fibers*	g/100g	- -

Caratteristiche microbiologiche / *Microbiological characteristics*

Parametri / *Parameters*	U.M.	VALORI/ *VALUES*
Escherichia coli	UFC/g	< 1000
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 1000
Listeria monocytogenes	/25g	Assente / *Neg.*
Salmonella	/25g	Assente / *Neg.*

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 / *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut… or their hybridized strains) and products thereof*		
Crostacei e prodotti *a base* di crostacei / *Crustaceans and products thereof*		
Uova e prodotti *a base* di uova / *Eggs and products thereof*		
Pesce e prodotti *a base* di pesce / *Fish and products thereof*		
Arachidi e prodotti *a base* di arachidi / *Peanuts and products thereof*		
Soia e prodotti *a base* di soia / *Soybeans and products thereof*		
Latte e prodotti *a base* di latte (compreso il lattosio) / *Milk and products thereof (including lactose)*	**X**	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts…) and products thereof*		
Sedano e prodotti *a base* di sedano / *Celery and products thereof*		
Senape e prodotti *a base* di senape / *Mustard and products thereof*		
Semi di sesamo e prodotti *a base* di sesamo / *Sesame seeds and products thereof*		
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 / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO_2 which are to be calculated for finished product*		
Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins and products thereof*		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Molluscs and products thereof*		

OGM / *GMO*	NO
Rad. Ionizzanti / *Ionizing radiation*	NO

Documento / Document: RD01_MO01 *Emesso da: / Issued by:* Uff. Tecnico *Data emissione / Date of issue:* 30/01/2018	Approvato da: / *Approved by*: AQ Revisione / *Revision*: 00 Data revisione / Revision date: 30/01/2018

CONFEZIONAMENTO *PACKAGING*	**Codice Articolo / *Product code***	**0270**
	Peso / *Weight* **Dimensioni / *Dimensions***	125 g e 9 x 9 x 3,9 cm
	Tipo di confezionamento (sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / ***Type of packaging*** *(vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)*	Lattina / *Can*
ETICHETTATURA / *LABELING*	**Lista ingredienti in etichetta / *Ingredients list on label***	**(DEU)** pasteurisierte **Milch**, Salz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, reifungskulturen. **(FRA) lait** pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques, cultures de maturation. **(ITA) Latte** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, colture di maturazione. **(DNK)** pasteuriseret **mælk**, salt, mikrobiel osteløbe, mælkesyrekulturer, modningskulturer. **(ENG)** pasteurized **milk**, salt, microbial rennet, lactic acid cultures, ripening cultures. **(ESP) leche** pasteurizada, sal, cuajo microbiano, cultivos de ácido láctico, cultivos de maduración. **(NOR)** pasteuriseret **kumelk**, salt, mikrobiel løpe, syrekultur, modningskultur. **(NLD)** gepasteuriseerde **melk**, zout, microbieel stremsel, melkzuren, culturen.
	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***	Espresso in GG/MM/AA *Expressed in DD/MM/YY*
	Scadenza minima residua alla consegna / ***Minimum residual life at delivery***	155 giorni / *155 days*
TRACCIABILITA' / *TRACEABILITY*	**Codice EAN pezzo / *EAN piece code***	4000504141724
	Codice EAN cartone / *EAN carton code*	4000504141762
	Lotto / *Lot code*	**Codifica lotto:** la tracciabilità è garantita dalla data di scadenza. ***Lot code encoding:*** *traceability is ensured by indicating best before date.*

Documento / Document: RD01_MO01 *Emesso da: / Issued by:* Uff. Tecnico *Data emissione / Date of issue:* 30/01/2018	Approvato da: / *Approved by*: AQ Revisione / *Revision*: 00 Data revisione / Revision date: 30/01/2018

IMBALLO PRIMARIO / *PRIMARY PACKAGING*	**Tipo, composizione, peso / *Type, composition, weigth***	Lattina di alluminio + coperchio di alluminio + scatola / *Aluminum can + aluminum lid + corrugated foalding box*
IMBALLO SECONDARIO / *SECONDARY PACKAGING*	**Tipo, composizione, peso / *Type, composition, weigth***	Scatola di cartone / *Cardboard box*
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza *Dimensions: Length* Width* height:*	36,8 x 28 x 9,1 cm
PALLET	**Unità di vendita / *Sales unit***	Cartone / *Carton*
	Pezzi per cartone / *Pieces per carton*	28
	Cartoni per strato / *Cartons per layer*	8
	Strati per pallet / *Layers per pallet*	14
	Cartoni per pallet / *Cartons per pallet*	12
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / *STORAGE AND USE*	**Modalità di conservazione / *Storage conditions***	Da +2 °C a +8 °C / *Keep refrigerated from +2 °C to +8 °C*
	Modalità di utilizzo / *Mode of use*	Pronto all'uso / *Ready to use*

Da : ALIMENTA SPA

Uff. Tecnico: Sig.ra Monia Carnio Recapito 0421 / 571 535

Resp. Ass. Qualità: Dott.ssa Ilaria Toscano e-mail: qualita@alimenta.biz

Timbro e firma