

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	<b>MOZZARELLA / MOZZARELLA CHEESE</b> 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. / <i>Mozzarella – pasta filata cheese.</i>
Marchio / Brand	<b>CAMMINO D'ORO</b>
Codice Articolo / Product code	<b>5694</b>
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>	<b>Ingredienti / <i>Ingredients</i></b>	<b>Note, numeri E; allergeni in tracce / Notes, E numbers; allergens in traces</b>
	Latte vaccino pastorizzato / <i>Pasteurized cow's milk</i>	
	Sale / <i>Salt</i>	
	Caglio microbico / <i>Microbial rennet</i>	
	Fermenti lattici / <i>Dairy cultures</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 9<sup>th</sup> 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 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

<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics</b>	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>		
	<b>Colore / Colour</b>	Bianco panna. / Creamy white.		
	<b>Odore / Odour</b>	Neutro, leggermente acidulo. / Neutral, little sour.		
	<b>Sapore / Flavour</b>	Latteo, leggermente acidulo, leggermente salato. / Milky, little sour, little salty.		
	<b>Consistenza / Texture</b>	Da elastica a mediamente compatta, struttura tipicamente fibrosa. Priva di occhiatura. Superficie compatta. / Elastic to middle film, typical fibrous structure. Without holes. Closed surface.		
<b>Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics</b>	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</b>	<b>TOLLERANZE / TOLERANCES</b>
	<b>Umidità / Moisture</b>	%	--	60 – 65
	<b>Residuo secco / Dry matter</b>	%	--	35 – 40
	<b>Proteine / Proteins</b>	%	--	--
	<b>Grassi sul t.q. / Fat</b>	%	--	16 – 20
	<b>Grassi sulla s.s. / Fat in dry matter</b>	%	--	45 – 50
	<b>Ceneri / Ashes</b>	%	--	--
	<b>Sale / Salt</b>	%	--	0,3 – 0,8
	<b>pH</b>		--	5,8 – 6,2
	<b>A<sub>w</sub></b>		--	--
<b>Informazioni nutrizionali / Nutritional information</b>	<b>Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</b>	
	<b>Valore energetico / Energy value</b>	KJ	1016	
		Kcal	245	
	<b>Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids</b>	g/100g	18,5 13	
	<b>Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars</b>	g/100g	1,5 1,5	
	<b>Proteine / Proteins</b>	g/100g	18	
	<b>Sale / Salt</b>	g/100g	0,5	
<b>Fibre / Fibers</b>	g/100g	--		
<b>Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics</b>	<b>Parametri / Parameters</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORI / VALUES</b>	
	<b>Escherichia coli</b>	UFC/g	< 100	
	<b>Staphylococcus aureus</b>	UFC/g	< 100	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	/25g	Assente / Neg.	
	<b>Salmonella</b>	/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: 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 <sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	5694
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	100 g e 13,5 x 3,5 x 12,5 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Busta con liquido di governo. / Wrapper with preservation liquid.
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	<p>ITA <b>latte</b> pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici (contiene <b>latte</b>), acidificante: acido citrico.</p> <p>DEU pasteurisierte kuh<b>milch</b>, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen (enthält <b>Milch</b>), Säuerungsmittel: Citronensäure.</p> <p>CZE pasterované <b>mléko</b>, jedlá sůl, mikrobiální syřídlo, mlékárenské kultury (obsahuje <b>mléko</b>), kyselina: kyselina citronová.</p> <p>FRA <b>lait</b> de vache pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques (contient du <b>lait</b>), acidifiant: acide citrique.</p> <p>NLD gepasteuriseerde <b>melk</b>, zout, microbiel stremsel, melkzuurbacteriën (bevat <b>melk</b>), voedingszuur: citroenzuur.</p> <p>BGR Пастьоризирано краве <b>мляко</b>, сол, микробиално сирище, бактерийни култури (съдържа <b>мляко</b>), киселина: лимонена киселина.</p>
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	<p>ITA Mozzarella ha un contenuto naturale di lattosio di 1,5g per 100g.</p> <p>DEU Mozzarella hat einen natürlichen Laktosegehalt von 1.5 g pro 100 g.</p> <p>CZE Mozzarella má přirozený obsah laktózy 1.5 g na 100 g.</p> <p>FRA Mozzarella a une teneur naturelle en lactose de 1,5 g pour 100 g.</p> <p>NLD Mozzarella heeft een natuurlijk lactosegehalte van 1,5 g per 100 g.</p> <p>BGR Моцарелата има естествено съдържание на лактоза от 1,5 g на 100 g.</p>
	Crosta / Rind	<p><input type="checkbox"/> SÌ / YES <input checked="" type="checkbox"/> NO / NONE</p> <p><input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND</p>
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	32 giorni / 32 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	15 giorni / 15 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	4008432025093
	Codice EAN cartone / EAN carton code	4008432925096
	Lotto / Lot code	<p><b>Codifica lotto:</b> 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.  <b>Lot code encoding:</b> expiry date (dd.mm.yy.).                      Time + sequence number of day of the year + machine number.                      Eg. 05.11.14 08:52 214 M56.</p>

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
---	---

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Film stampato; PA LDPE; 2,53g / Printed pillow bag film; PA LDPE; 2,53g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width* height:	39,7 x 26,3 x 10 cm
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 233g / Cardboard box; 233g
	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	20
	Cartoni per strato / Cartons per layer	9
	Strati per pallet / Layers per pallet	8
PALLET	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	72
	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da 0 °C a +4 °C. / Keep refrigerated from 0 °C to +4 °C.
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Dopo l'apertura, conservare ben chiuso da 0 °C a +4 °C nel proprio liquido di governo e consumare entro 24 ore. / After opening, keep tightly closed from 0 °C to + 4 °C in its own preserving liquid and consume within 24 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](mailto: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](http://www.alimenta.biz) - [info@alimenta.biz](mailto: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