

Documento / Document: RD01\_MO01  
 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico  
 Data emissione / Date of issue: 14/04/2016

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 23/10/2020

## Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	<b>FORMAGGIO EDELPILZ PORZIONI / SPICY BLUE CHEESE – PORTIONS</b> Formaggio semimolle a pasta erborinata, prodotto da latte vaccino termizzato, 50% m.g.s.s. / Semi-soft cheese with blue mould, made from thermised cow milk, 50% f.i.d.m.
Denominazione legale / Legal name	Formaggio erborinato. / Blue cheese.
Marchio / Brand	<b>BERGADER</b>
Codice Articolo / Product code	<b>7879</b>
Bollo CE / Approval number	DE BY 13049 EG
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	--
Nomenclatura doganale / Custom Tariff Number	04064090

## Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients  Coadiuvanti tecnologici / Processing aid	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	
	Latte vaccino termizzato / Thermised cow's milk	
	Sale / Salt	
	Fermenti lattici / Lactic acid cultures	
	Caglio microbico / Microbial rennet	
	Colture di muffa edibile / Edible mould cultures	
	Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio / Processing aid: Calcium chloride	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	<b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>	<b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>
	<b>Colore / Colour</b>	Bianco giallastro. Il corpo è venato da muffe di colore verde scuro o blu. Con l'aumentare dell'età il prodotto presenta una maggior crescita di muffe blu e presenza di siero sulla crosta. / White-yellowish. The body is veined from dark blue or green mould. With increasing age the product has an higher growth of blue mould and presence of serum on rind.
	<b>Odore / Odour</b>	Aromatico, caratteristico della muffa blu. / Aromatic, distinctive of blue mould.
	<b>Sapore / Flavour</b>	Da speziato a intensamente piccante con l'aumentare dell'età. / From spicy to intensely spicy with increasing age.
	<b>Consistenza / Texture</b>	Affettabile, leggermente friabile. / Sliceable, slightly crumbly.

### 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 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 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: 14/04/2016

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 23/10/2020

### Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical - Physical characteristics

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	%	--	--
Ceneri / Ashes	%	--	--
Sale / Salt	%	--	--
pH		--	--
A <sub>w</sub>		--	--

### 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	1371
	Kcal	331
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	g/100g	28,1 18,1
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	g/100g	0,1 0,1
Proteine / Proteins	g/100g	19,4
Sale / Salt	g/100g	3,5
Fibre / Fibers	g/100g	0
		600

### Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
<i>Staphylococcus coag+</i>	UFC/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
<i>Salmonella</i>	/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 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 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: 14/04/2016

Approvato da: / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 23/10/2020

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>		
	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 Lattosio / Lactose < 0,1g/100g	
	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>			
<b>OGM / GMO</b>	NO		
<b>Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation</b>	NO		

Pagina 3 di 5 RD01\_MO01 REV.01 DEL 01/09/2020

## 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 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 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: 14/04/2016

Approvato da / Approved by: AQ  
 Revisione / Revision: 03  
 Data revisione / Revision date: 23/10/2020

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	7879
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	100g e 13,7 x 12,2 x 2,8 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Vaschetta in plastica termoformata per alimenti. / Thermoformed plastic tray for foodstuffs.
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	(ITA) Latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio microbico, colture selezionate di muffa blu. (ENG) Milk, salt, lactic acid cultures, microbial rennet, edible mould cultures. (HRV) Mlijeko, sol, mliječne kulture, mikrobnno sirilo, učvršćivač: kalcijev klorid, kulture plemenite plijesni.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	Senza glutine. Senza conservanti. Gluten free. Preservative free.
	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	Espresso in GG.MM.AA Expressed in DD.MM.YY
	Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	35 giorni / 35 days
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	4006402010100
	Codice EAN cartone / EAN carton code	4006402110107
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: numero progressivo di max. quattro cifre. Lot code encoding: progressive number of max. four – digit.

## 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 F.I.I. 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: 14/04/2016	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 03 Data revisione / Revision date: 23/10/2020
---	---

<b>IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	(FONDO) Vaschetta in polipropilene (BOPP); 8,51g (TOP) Polietilene (PE), Ecopet (EP + P, APET/PE); 1,85g  (BOTTOM) Polypropylene tray (BOPP); 8,51g (TOP) Polietilene (PE), Ecopet (EP + P, APET/PE); 1,85g
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length*Width*height:	18,5 x 14,3 x 13,1 cm
<b>IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 110,65g / Cardboard box; 110,65g
	Unità di vendita / Sales unit	Cartone / Carton
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	10
	Cartoni per strato / Cartons per layer	32
	Strati per pallet / Layers per pallet	9
<b>PALLET</b>	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	288
	Modalità di conservazione / Storage conditions	Da +2 °C a +7 °C. / Keep refrigerated from +2 °C at +7 °C.
	Modalità di conservazione dopo l'apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto, re-inserire la rimanenza nella salamoia per una miglior conservazione. / Once opened, reintroduce remainder in brine for better conservation.
<b>CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE</b>	Modalità di utilizzo / Mode of use	Sia per consumo diretto che come ingrediente in cucina. Prima della consumazione si può sciacquare sotto l'acqua corrente. / Both for direct consumption and as an ingredient in cooking. Before consumption can be rinsed in running water.

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 F.I.I. 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