



CASEIFICIO

VAL D'AVETO

*La natura da portare
a casa*

VERSIONE del 12/06/2021

Reg. UE 1169/2011

-
- Tutti gli **imballaggi primari** utilizzati da Caseificio Val d'Aveto srl sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e Reg.(CE)1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE e Reg. (UE) n 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
 - il prodotto fornito non ha subito **irraggiamento**, nessuno dei suoi ingredienti ha subito irraggiamento; per la sua produzione non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici; non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici per la produzione di ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto (ai sensi della direttiva EC 1999/2 e s.m.i.).
-

- L'**etichettatura** è conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche.
-

Condizioni generali di stoccaggio:

-
- Il prodotto deve essere conservato in cella frigo +6±2°C. Le confezioni devono essere conservate integre, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette e protette da sbalzi di temperatura repentini.
 - Non posizionare le confezioni a contatto con superfici non impermeabili, posizionando 1 colli ad una distanza minima dal pavimento di 10 cm e dalle pareti oltre che tra un bancale e l'altro attiguo, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico lavabile (Reg. CE 852/2004 –D. Lvo 193/2007 –DPR 327/2004), ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Evitare lo schiacciamento del prodotto che, a causa di microfratture, può subire degrado microbiologico.
 - Il locale deve essere protetto dalle contaminazioni da infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sottoporta per i portoni, deterrenti alle vie di accesso) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica.
 - Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni sopradescritte.
 - Una volta aperta la confezione, se del caso, deve comunque essere riposta in frigo e consumata entro il termine indicato.
-

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W061753213000000206320

- Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta solo per il tempo necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni aperte con confezioni integre.

Condizioni di trasporto:

- È richiesto il trasporto refrigerato. Le condizioni di trasporto devono garantire integrità, qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quanto altro possa pregiudicarne la qualità.
- È vietato il trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicianti.

<p>O.G.M.</p>	<p>I prodotti non contengono O.G.M. né hanno subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE-2003/1830/CE) Pertanto non è sottoposto alla normativa relativa all'etichettatura degli O.G.M: L'Azienda applica una convinta politica OGM FREE</p>
<p>B.S.E.</p>	<p>I prodotti in oggetto è ottenuto da latte non ritenuto a rischio. E' esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questi prodotti.</p>
<p>Contaminanti</p>	<p>I Prodotti sono ottenuti in accordo al Reg 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 1881/2006/CE e Reg (UE) n105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni</p>

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
 Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007
 Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W0617532130000000206320

	contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche
Pesticidi	I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg (CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.
Solventi residui	Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti
Glutine	I prodotti non contengono glutine (≤ 20 ppm, DLgs 109/1192) . Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.
Radiazioni ionizzanti	I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.
Coloranti	Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti. In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.
REACH	I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE
ALCOOL	I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.
Kosher	Non adatto
Halal	Non adatto

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W061753213000000206320

Alimentazione per vegetariani	adatto
Tracciabilità e Rintracciabilità	Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE
HACCP	Attivo dal 1995 ai sensi Reg. 852/2004/CE
D.L. 24 gennaio 2012 Art.62	Ai sensi dell'art. 62 del decreto legge 24 gennaio 2012, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI
Contatti di emergenza	<p>Responsabile Qualità</p> <p>Dott. Alessandro Alesi</p> <p>Tel. +39 0736 3067256</p> <p>cell. +39 348 6608288</p> <p>e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it</p> <p>Controllo Qualità</p> <p>Dott. Alessio Dellerba</p> <p>Tel. +39 0185 870390</p> <p>Cell. +39 348 0434155</p> <p>e-mail: info@caseificiovaldaveto.it</p> <p>attivo 24 ore-7 giorni</p>

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
 Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007
 Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W0617532130000000206320

YOGURT con gusti: MIRTILLO NERO

Yogurt colato a consistenza densa e cremosa, privo di conservanti, panna ed addensanti. Prodotto e confezionato nel proprio caseificio con LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia

Origine del LATTE: ITALIA

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e glutine.

- Ingredienti: latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici.
- Conservazione: in cella frigo a + 4°C.
- Validità: vedi tabella
- Confezionamento: bicchieri in plastica a peso fisso di 150g termosaldati con tappo salvaroma;
- Dimensione barattolo: 5.5x6.5x7.5
- Imballo: cartone
- Dimensioni Cartonaggio: 33x17x10
- Pezzi per cartone: 8
- Cartoni per stato Epal :14
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 560
- Peso lordo singolo cartone: 1.5 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: pz
- Codice di fatturazione: 255
- Codice EAN: 8033462770343
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W0617532130000000206320

MIRTILLO NERO: zucchero, mirtillo nero 33%, gelificante pectina E440, correttore acidità: acido citrico E 330 e calcio citrato E333, aromi, conservante: potassio sorbato E202 0.13%]

Dichiarazione nutrizionale
Valori medi per 100g

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	92
Valore energetico	Kjoule/100g	385
Grassi	g/100g	4.9
Grassi saturi	g/100g	2.6
Carboidrati	g/100g	7.9
Zuccheri	g/100g	7.1
Fibra alimentare	g/100g	0.2
Proteine	g/100g	4.1
Sale	g/100g	0.13

Allergeni

Secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche

	Aggiunta Intenzionale	Cross Contaminazione
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati	NO	si
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO	NO

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007
Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W061753213000000206320

LATTE e prodotti a base di latte		SI	NO
---	--	----	----

	Aggiunta Intenzionale	Cross Contaminazione
FRUTTA A GUSCIO e derivati	No	si
SEDANO e prodotti a base di sedano	No	No
SENAPE e prodotti a base di senape	No	No
SASAMO e prodotti a base di sesamo	No	No
SOLIFITI superiori a 10mg/Kg	No	No
LUPINO e prodotti a base di lupino	No	No
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	No	No

Limiti microbiologici

- fissati da manuale HACCP Caseificio Val d'Aveto ed in accordo con Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010).

Caratteristiche organolettiche:

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
 Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007
 Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W0617532130000000206320

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato su cui è adagiato il topping di mirtillo
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore violaceo scuro
- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

dott. Alessandro Alesi

CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.
Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35
16048 REZZOAGLIO (GE)
Tel./Fax 0185-870390 / 871002
C.F./P.I. 01006470999
CCIAA GE-01006470999 REA 328229

CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address info@caseificiovaldaveto.com

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

Banca Ca.Ri.Ge. Filiale Rezzoaglio IBAN: IT42W0617532130000000206320