



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 —IT 07 11 CE

<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

- 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.

| | |
|---------------------|---|
| O.G.M. | <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> |
| B.S.E. | <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> |
| Contaminanti | <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 contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche</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 —IT 07 11 CE
<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

| | |
|------------------------------|--|
| 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 —IT 07 11 CE
<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

| | |
|---|--|
| 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 —IT 07 11 CE
<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: ALBICOCCA

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: 30 gg
- Confezionamento: bicchieri in plastica a peso fisso di 150g termosaldati con tappo salvaroma;
- Dimensione bicchiere: 5.5x7.5x6.5h
- 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: 271
- Codice EAN: 8033462770770
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

ALBICOCCA: [zucchero, albicocca 30%, acqua, gelificante pectina E440, correttore acidità: acido citrico E330, aromi,

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 —IT 07 11 CE
<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

conservante: potassio sorbato E202 0.13%]

Dichiarazione nutrizionale
Valori medi per 100g

| | Unità di misura | |
|-------------------|-----------------|-----|
| Valore energetico | Kcal/100g | 85 |
| Valore energetico | Kjoule/100g | 356 |
| Grassi | g/100g | 5.0 |
| Grassi saturi | g/100g | 2.8 |
| Carboidrati | g/100g | 5.4 |
| Zuccheri | g/100g | 5.0 |
| Fibra alimentare | g/100g | 0.2 |
| Proteine | g/100g | 4.8 |
| Sale | g/100g | 012 |

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 —IT 07 11 CE
<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

| | | | |
|---|--|----|----|
| 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:

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato su cui è adagiato il topping di albicocca
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo

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 —IT 07 11 CE
<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

- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore arancione
- ✓ **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 —IT 07 11 CE
<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