



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</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

	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 —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 BIANCO 150gr

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 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: 279

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

- Codice EAN: 8033462770817
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

Dichiarazione nutrizionale
Valori medi per 100g

Gusto	Valore energetico	Grassi Di cui saturi Di cui insaturi	Carboidrati	Zuccheri	Fibra alimentare	Proteine	Sodio
Bianco	359kj 86 kcal	49g 2.7g 2.2g	5.3g	5.0g	≤0.1g	5.1g	0.126g

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

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

SOIA e prodotti a base di soia		NO	NO
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).

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

Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato denso
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte ,leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco
- ✓ **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
CCIA 06-01006470999 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