



*La natura da portare a casa*

**QUADERNO DELLE SCHEDE TECNICHE**

**VERSIONE del 12.06.2021**

**Reg. UE 1169/2011**

---

dott. Alessandro Alesi

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

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320

- 
- 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.
- 

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

#### **Condizioni di trasporto:**

- 
- E' 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.
- 
- E' vietato il trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicanti.
- 

#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

<b>O.G.M.</b>	<b>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</b>
<b>B.S.E.</b>	<b>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.</b>
<b>Contaminanti</b>	<b>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</b>
<b>Pesticidi</b>	<b>I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg ( CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.</b>
<b>Solventi residui</b>	<b>Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti</b>
<b>Glutine</b>	<b>I prodotti non contengono glutine (<math>\leq 20</math> ppm, DLgs 109/1192) . Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.</b>
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	<b>I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.</b>
<b>Coloranti</b>	<b>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.</b>
<b>REACH</b>	<b>I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE</b>
<b>ALCOOL</b>	<b>I prodotti non contengono alcool, né è previsto</b>

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

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

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

## RICOTTA

---

Ricotta a consistenza cremosa priva di conservanti, prodotta e confezionata nel proprio caseificio con siero di LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia . Origine del LATTE: ITALIA

- Ingredienti: Siero di LATTE italiano vaccino, sale ,
- Conservazione: in cella frigo a + 4°C.
- Shelf-life : 10 gg dalla data di produzione
- Pezzature : pani di circa 1 kg .
- Confezionamento: vaschetta termosaldata a perdere da 1 kg.
- Imballo: cassetta cartone
- Pezzi per cartone: 2 vaschette
- Dimensioni Cartonaggio: 35.5x24x11h ( modello 2)
- Unità di ordine: cartone
- Cartoni per strato: 9
- Strato per bancale: 5
- Unità di fatturazione: Kg
- Codice d'uso interno aziendale: 05
- Codice EAN: 2314037

### **CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

**Dichiarazione nutrizionale**  
**Valori medi per 100g**

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	145
Valore energetico	Kjoule/100g	603
Grassi	g/100g	11.7
Grassi saturi	g/100g	3.7
Carboidrati	g/100g	3.1
Zuccheri	g/100g	3.1
Fibra alimentare	g/100g	≤ 0.1
Proteine	g/100g	6.9
Sale	g/100g	0.81

**Allergeni**

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

<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO		<b>FRUTTA A</b> <b>GUSCIO</b> e derivati	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO		<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO		<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	NO
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO		<b>SASAMO</b> e prodotti a base di sesamo	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO		<b>SOLIFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO		<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	NO
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	SI		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	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:** ricotta leggermente grumosa non omogeneizzata con consistenza sostenuta
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

- ✓ **Odore:** latteo
- ✓ **Colore:** bianco non candido
- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

---

## RICOTTINO

---

Ricotta a consistenza cremosa priva di conservanti, prodotta e confezionata nel proprio caseificio con siero di LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia . Origine del LATTE: ITALIA

- Ingredienti: Siero di LATTE italiano vaccino, sale
- Conservazione: in cella frigo a + 4°C.
- Shelf-life : 10 gg dalla data di produzione
- Pezzature : semisfere da circa 2.0 hg
- Confezionamento: ciotola a perdere da 2.0 hg, termosaldata con tappo richiudibile
- Imballo: cassetta polistirolo
- Pezzi per cartone: 6 ciotole
- Dimensioni Cartonaggio: 39x25x9h ( modello 4)
- Cartoni per strato: 9
- Strato per bancale: 5
- Unità di ordine: cartone
- Unità di fatturazione: Kg
- Codice d'uso interno aziendale: 15
- Codice EAN: 2313239

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

**Dichiarazione nutrizionale**  
**Valori medi per 100g**

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	145
Valore energetico	Kjoule/100g	603
Grassi	g/100g	11.7
Grassi saturi	g/100g	3.7
Carboidrati	g/100g	3.1
Zuccheri	g/100g	3.1
Fibra alimentare	g/100g	≤ 0.1
Proteine	g/100g	6.9
Sale	g/100g	0.81

**Allergeni**

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

<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO		<b>FRUTTA A</b> <b>GUSCIO</b> e derivati	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO		<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO		<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	NO
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO		<b>SASAMO</b> e prodotti a base di sesamo	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO		<b>SOLIFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO		<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	NO
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	SI		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	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:** ricotta leggermente grumosa non omogeneizzata con consistenza sostenuta
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN : IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

- ✓ **Odore:** latteo
  - ✓ **Colore:** bianco non candido
  - ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata
- 

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320