

Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)



*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. n. 01006470999  
COD. COMMERCIALE 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: IT42W0617532130000000206320

- 
- 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  $+6\pm 2^{\circ}\text{C}$ . 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 microfrazioni, 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.
  - 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:**

---

- 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

Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)

	<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

---

**SAN STE'**

---

Formaggio tipico della Val d'Aveto, a pasta semidura finemente occhiata tendente a colorazione gialla cangiante in funzione del periodo di stabulazione o pascolo delle bovine.  
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

- Ingredienti: LATTE vaccino intero crudo, sale, caglio, fermenti lattici
- Stagionatura minima: 60 gg. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità.
- Conservazione: umidità relativa tra 75 e 85%, temperatura 13-15°C per stagionatura.
- Pezzature: forme di circa 12 Kg. Tagli da 3 Kg circa, o a peso a richiesta
- Confezionamento: Forma intera-Tagli: sottovuoto.
- Pezzi per cartone :1 Forma intera- 2 tagli sottovuoto – tagli da 3hg in numero variabile
- Dimensione Cartonaggio: 39X26X15h ( modello 1) per 2/4 e tagli da 3hg ( 14-16 pezzi)
  - 35,5x24x11h (modello 2) per tagli da 3hg
- Cartoni per strato: 9
- Strato per bancale: 5
- Peso singolo cartone:12- 6 Kg circa o secondo peso a richiesta
- Shelf-life: porzionato 60 gg. Forma intera: a stagionatura.
- Unità d'ordine: cartone

**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

Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)

- Codice d'uso interno aziendale:
- 01: forma intera , tagli da ¼
- 14 tagli a richiesta sottovuoto
- 41 confezione da 1/32 sottovuoto in scatola cartone
- 84 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
- 38 bauletto regalo da circa 1 kg
- Unità di fatturazione: Kg
- Codice EAN: 2313941 confezione da ¼
  
- Codice EAN: 2759131 confezione da 1/32
  
- Codice EAN: 2924325 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
  
- Codice EAN: 2817592 bauletto regalo da circa 1 kg

Commentato [G1]:

#### Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100g

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	300
Valore energetico	Kjoule/100g	1245
Grassi	g/100g	22.9
Grassi saturi	g/100g	12.0
Carboidrati	g/100g	0.7
Zuccheri	g/100g	0.7
Fibra alimentare	g/100g	≤ 0.1
Proteine	g/100g	22.7
Sale	g/100g	1.45

#### 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 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	NO		<b>SOLIFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO

#### 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

Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)

arachidi				
<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

#### **SAN STE' MEDIO**

Formaggio tipico della Val d'Aveto, a pasta semidura finemente occhiata tendente a colorazione gialla cangiante in funzione del periodo di stabulazione o pascolo delle bovine.  
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

- Ingredienti: LATTE vaccino intero crudo, sale, caglio, fermenti lattici
- Stagionatura minima: 60 gg. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità.
- Conservazione: umidità relativa tra 75 e 85%, temperatura 13-15°C per stagionatura.
- Pezzature: forme di circa 12 Kg. Tagli da 3 Kg circa, o a peso a richiesta
- Confezionamento: Forma intera-Tagli: sottovuoto.
- Pezzi per cartone :1 Forma intera- 2 tagli sottovuoto – tagli da 3hg in numero variabile
- Dimensione Cartonaggio: 39X26X15h ( modello 1) per 2/4 e tagli da 3hg ( 14-16 pezzi)  
35,5x24x11h (modello 2) per tagli da 3hg
- Unità d'ordine: cartone
- Codice d'uso interno aziendale:
  - 20 forma intera
  - 30 tagli da ¼
  - Tagli a richiesta
  - 43 confezione da 1/32 sottovuoto in scatola cartone
  - 85 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
  - 48 bauletto regalo da circa 1 kg
- Unità di fatturazione: Kg
- Codice EAN: 2000067 forma intera

#### **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

Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)

- Codice EAN: 2313939 confezione da ¼
- Codice EAN: 2684204 confezione da 1/16
- CODICE EAN: 231393900 confezione da 1/32
- Codice EAN :2735122 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
- Codice EAN :2389347 bauletto regalo da circa 1 kg

---

#### SAN STE' EXTRA

---

Formaggio tipico della Val d'Aveto, a pasta semidura finemente occhiata tendente a colorazione gialla cangiante in funzione del periodo di stabulazione o pascolo delle bovine.  
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

- Ingredienti: LATTE vaccino intero crudo, sale, caglio, fermenti lattici
- Stagionatura minima: 60 gg. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità.
- Conservazione: umidità relativa tra 75 e 85%, temperatura 13-15°C per stagionatura.
- Pezzature: forme di circa 12 Kg. Tagli da 3 Kg circa, o a peso a richiesta
- Confezionamento: Forma intera-Tagli: sottovuoto.
- Pezzi per cartone :1 Forma intera- 2 tagli sottovuoto – tagli da 3hg in numero variabile
- Dimensione Cartonaggio: 39X26X15h ( modello 1) per 2/4 e tagli da 3hg ( 14-16 pezzi)
  - 35,5x24x11h (modello 2) per tagli da 3hg
- Unità d'ordine: cartone
- Codice d'uso interno aziendale:
  - 22 forma intera
  - 31 tagli da ¼
  - Tagli a richiesta
  - 44 confezione da 1/32 sottovuoto in scatola cartone
  - 86 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
  - 49 bauletto regalo da circa 1 kg
- Unità di fatturazione: Kg

#### 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



Quaderno delle schede tecniche versione del 12.06.2021  
(Reg. UE 1169/2011)

- Codice EAN: 2313938 confezione da 1/4
- Codice EAN: 2643297 confezione da 1/16
- Codice EAN:2909328 confezione da 1/32 sottovuoto in scatola cartone
- Codice EAN 2664992 confezione da 1/16 sottovuoto in scatola cartone
- Codice EAN 2511851 bauletto regalo da circa 1 kg

---

### **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:** formaggio finemente occhiato
- ✓ **Sapore:** deciso, retrogusto leggermente amarognolo con prevalenza del piccante con la stagionatura
- ✓ **Odore:** latteo, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco giallastro tendente all'oro a seconda del periodo della mungitura
- ✓ **Consistenza:** morbida che diminuisce all'aumentare della stagionatura.

---

#### **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