



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./P.I. 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

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±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.
 - 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

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

O.G.M.	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.S.E.	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.
Contaminanti	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
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

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

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

	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
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	Responsabile Qualità Dott. Alessandro Alesi Tel. +39 0736 3067256 cell. +39 348 6608288 e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it Controllo Qualità Dott. Alessio Dellerba Tel. +39 0185 870390 Cell. +39 348 0434155 e-mail: info@caseificiovaldaveto.it attivo 24 ore-7 giorni

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

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

MORBIDEZZA

Caciotta tenera della Val d'Aveto a pasta morbida, compatta e vellutata prodotta e confezionata 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 pastorizzato, sale caglio fermenti lattici

- Stagionatura: minimo 10 gg. Dalla data di produzione
- Conservazione: in cella frigo a + 6°C.
- Shelf-life: 60gg dalla data di produzione
- In crosta: Conservante E 235. Crosta non edibile
- Codice d'uso interno aziendale: 03. Sottovuoto 39.
- Pezzature: formine di circa 6.5 hg.
- Confezionamento: a formina intera. Disponibile sottovuoto a richiesta. Disponibile porzionatura a metà a richiesta.
- Dimensioni cartonaggio: 39x25x9h (cartone 4)
- Pezzi per cartone: 6
- Cartoni per strato :9
- Strato per bancale: 5
- Peso singolo cartone: 4 Kg circa
- Shelf-life: 60 gg
- Unità d'ordine: cartone
- 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

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320

- Codice EAN: 2584546

Dichiarazione nutrizionale
Valori medi per 100g

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	288
Valore energetico	Kjoule/100g	1195
Grassi	g/100g	22.0
Grassi saturi	g/100g	12
Carboidrati	g/100g	0.6
Zuccheri	g/100g	0.6
Fibra alimentare	g/100g	≤ 0.1
Proteine	g/100g	21.8
Sale	g/100g	1.10

Allergeni

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

CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati	NO		FRUTTA A GUSCIO e derivati	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO		SEDANO e prodotti a base di sedano	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO		SENAPE e prodotti a base di senape	NO
PESCE e prodotti a base di pesce	NO		SASAMO e prodotti a base di sesamo	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO		SOLIFITI superiori a 10mg/Kg	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO		LUPINO e prodotti a base di lupino	NO
LATTE e prodotti a base di latte	SI		MOLLUSCHI 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:** caciotta cilindrica a buccia vellutata, a taglio compatto
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte
- ✓ **Odore:** latteo
- ✓ **Colore:** bianco tendente al giallognolo

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

IBAN : IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

- ✓ **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

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320