

*CASEIFICIO*

*VAL D'AVETO*

*La natura da portare  
a casa*

**CRESCENZA INTERA**

**REV. 2 DEL 17.05.2023**

**Reg. UE 1169/2011**

---

---

## CRESCENZA INTERA

Formaggio a consistenza cremosa e spalmabile privo di conservanti. Prodotta e confezionata nel nostro caseificio da LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia

L'umidità e la morbidezza che si riscontrano nel prodotto sono garanzie di assoluta freschezza.

Origine del LATTE: ITALIA

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
- Conservazione: Da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- Validità: 24 giorni dalla data di produzione
- Pezzatura: panetti di circa 750-900 g
- Confezionamento: panetto adagiato su foglietto assorbente ed avvolto in carta da rifascio. Le unità di vendita sono posizionate in cassetta di polistirolo
- Etichettatura ambientale:

Incarto (parte interna)	C/PAP81	Raccolta Carta
Incarto (parte esterna)	PP5	Raccolta Plastica
Foglietto assorbente	LDPE4	
Vaschetta (se presente)	PET1	
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

- Dimensioni cassetta: L = 39 cm; P = 25 cm; H = 10 cm
- Pezzi per cassetta: 3
- Cassette per strato Epal: 9
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 135
- Peso lordo singola cassetta: 2,5 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: kg
- Codice di fatturazione: 07
- Codice EAN: 2313237
- Shelf Life: 24 giorni dalla data di produzione

## Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	897 kJ 216 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	18 g 8,9 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,6 g 0,6 g
Proteine	13 g
Sale	0,85 g

## Allergeni

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

<i>Elenco allergeni</i>	<i>Aggiunta Intenzionale</i>	<i>Cross Contaminazione</i>	<i>Presente in stabilimento</i>
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO	NO	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	<b>SI'</b>	///	<b>SI'</b>
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
<b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
<b>SOLFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO	NO	NO
<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	NO	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):

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella* spp.: assente in 25g
- *Escherichia coli*: < 100 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* coagulasi positivi: < 100 UFC/g

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 4,50-5,50
- aw:  $\geq 0,70$

#### Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto:** formaggio soffice e spalmabile
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte
- ✓ **Odore:** latteo
- ✓ **Colore:** bianco non candido
- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

#### Destinazione d'uso:

- ✓ Il prodotto viene consumato sia tal quale che come ingrediente per preparazioni culinarie anche da sottoporre a cottura.
- ✓ Il prodotto è consumato da tutti gli strati della popolazione inclusi i cosiddetti gruppi ad alto rischio.
- ✓ Non adatto al consumo per persone che presentano allergie alle proteine del latte e/o intolleranze al lattosio.

#### Destinazione di vendita:

- ✓ Consumatore finale, sia libero servizio che banco vendita
- ✓ Utilizzatore professionale

- 
- 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 (modificato dal Reg. (UE) 2020/1245) 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 frigorifera tra 0°C e +4°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, sotto-porta 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:**

- 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.**

**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.**

**Il prodotto in oggetto è ottenuto da latte non ritenuto a rischio. È esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questi prodotti.**

<p><b>Contaminanti</b></p>	<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. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche</p>
<p><b>Pesticidi</b></p>	<p>I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg ( CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.</p>
<p><b>Solventi residui</b></p>	<p>Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti</p>
<p><b>Glutine</b></p>	<p>I prodotti non contengono glutine (<math>\leq 20</math> ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.</p>
<p><b>Radiazioni ionizzanti</b></p>	<p>I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.</p>
<p><b>Coloranti</b></p>	<p>Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti.</p> <p>In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.</p>
<p><b>REACH</b></p>	<p>I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE</p>

<b>ALCOOL</b>	<b>I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.</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>Etichettatura ambientale</b>	<b>I prodotti riportano in etichetta le diciture in merito allo smaltimento degli imballaggi, ai sensi del D. Lgs. del 03 Settembre 2020, n. 116</b>
<b>D.Lgs. del 08 Novembre 2021, n. 198</b>	<b>Ai sensi dell'art. 2 del Decreto Legislativo del 08 Novembre 2021 n. 198, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI</b>
<b>Contatti di emergenza</b>	<p><b>Responsabile Qualità</b></p> <p><b>Dott. Alessandro Alesi</b></p> <p><b>Tel. +39 0736 3067256</b></p> <p><b>cell. +39 348 6608288</b></p> <p><b>e-mail: <a href="mailto:alessandro.alesi@sabelli.it">alessandro.alesi@sabelli.it</a></b></p> <p><b>attivo 24 ore-7 giorni</b></p>

dott. Alessandro Alesi

**CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.**  
 Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35  
 16048 REZZOAGLIO (GE)  
 Tel./Fax 0185 470390/471002  
 C.F./P.I. 0100670999  
 CCIA GE 01006470999 REA 328229