



*CASEIFICIO*

*VAL D'AVETO*

La natura da  
portare a casa

**SAN STE' (EXTRA)**

REV. 5 DEL 26.03.2024

Reg. UE 1169/2011

---

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: [caseificiovaldaveto@legalmail.it](mailto:caseificiovaldaveto@legalmail.it)

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

## 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. Prodotta e confezionata nel nostro caseificio da 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: almeno 8 mesi dalla data di produzione. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità.
- Conservazione: durante la stagionatura, umidità relativa tra 75% e 85% e temperatura tra 13 e 15°C.
- Pezzatura:
  - forma intera: circa 12 kg
  - mezza forma: circa 6 kg
  - quarto di forma: circa 3 kg
- Confezionamento:
  - forma intera: confezionata in carta da rifascio
  - mezza forma e quarto di forma: confezionate in busta sottovuoto, in cassetta di cartone
- Etichettatura ambientale:

Busta sottovuoto	7	Raccolta Plastica
Carta da rifascio	C/PAP	Raccolta Indifferenziata
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

- Dimensioni cassetta: L = 39 cm; P = 26 cm; H = 15 cm
- Pezzi per cassetta: massimo 2
- Cassette per strato Epal: 9
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: massimo 90
- Peso lordo singola cassetta: da 3 a 6 kg circa
- Unità d'ordine: pezzo
- Unità di fatturazione: kg
- Codice di fatturazione: 22
- Codice EAN:
  - forma intera: 2000060
  - mezza forma e quarto di forma: 2313938
- Shelf Life: 60 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto

### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

#### CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

Energia	1254 kJ 302 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 12 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g
Proteine	23 g
Sale	1,4 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	NO
<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: < 10<sup>4</sup> UFC/g

### Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 5,00-6,50
- aw: ≥ 0,80

### Caratteristiche organolettiche:

#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

- ✓ **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.

**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 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.
- 

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

- 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.**

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
 Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

<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. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 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, D.Lgs. 109/1992). 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.</b>  <b>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 l'impiego durante il processo di trasformazione.</b>
<b>Alimentazione per vegetariani</b>	<b>adatto</b>

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

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

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

<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>	<p><b>Responsabile di Stabilimento</b></p> <p><b>Elisa Fontana</b></p> <p><b>Cell. +39 347 5172507</b></p> <p><b>Tel. +39 0185 870 390</b></p> <p><b>e-mail: <a href="mailto:e.fontana@caseificiovaldaveto.com">e.fontana@caseificiovaldaveto.com</a></b></p> <p><b>attivo 24 ore-7 giorni</b></p> <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>

dott. Alessandro Alesi

**CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.**  
Via Rezzoaglio Basso, 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 Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 UE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007