



CASEIFICIO

VAL D'AVETO

La natura da
portare a casa

SAN STE' (MEDIO)

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

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. 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 4 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 | 07 | Raccolta Plastica |
| Etichetta | PAP/22 | Raccolta Carta |
| Verifica le disposizioni del tuo Comune | | |

- Dimensioni cassetta: L = 39 cm; P = 26 cm; H = 15 cm
- Pezzi per cassetta: massimo 2
- Casette 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: 20
- Codice EAN: 2000067
- Shelf Life: 60 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 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> |
|--|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| UOVA e prodotti a base di uova | NO | NO | NO |
| PESCE e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | NO | NO | NO |
| SOIA e prodotti a base di soia | NO | NO | SI' |
| LATTE e prodotti a base di latte | SI' | /// | SI' |
| FRUTTA A GUSCIO e derivati | NO | NO | SI' |
| SEDANO e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO |
| SENAPE e prodotti a base di senape | NO | NO | NO |
| SESAMO e prodotti a base di sesamo | NO | NO | NO |
| SOLFITI superiori a 10mg/Kg | NO | NO | NO |
| LUPINO e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO |
| MOLLUSCHI 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: < 10⁴ UFC/g

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 5,00-6,50
- aw: ≥ 0,80

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.

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.
-

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

- 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. |
| Contaminanti | I Prodotti sono ottenuti in accordo al Reg 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei 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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

| | |
|---|---|
| | <p>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> |
| Pesticidi | <p>I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg (CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.</p> |
| Solventi residui | <p>Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti</p> |
| Glutine | <p>I prodotti non contengono glutine (≤ 20 ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.</p> |
| Radiazioni ionizzanti | <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> |
| Coloranti | <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> |
| REACH | <p>I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE</p> |
| ALCOOL | <p>I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.</p> |
| Alimentazione per vegetariani | <p>adatto</p> |
| Tracciabilità e Rintracciabilità | <p>Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE</p> |

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

| | |
|------------------------------------|--|
| 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 | <p>Responsabile di Stabilimento</p> <p>Elisa Fontana</p> <p>Cell. +39 347 5172507</p> <p>Tel. +39 0185 870 390</p> <p>e-mail: e.fontana@caseificiovaldaveto.com</p> <p>attivo 24 ore-7 giorni</p> <p>Responsabile Qualità</p> <p>Dott. Alessandro Alesi</p> <p>Tel. +39 0736 3067256</p> <p>cell. +39 348 6608288</p> <p>e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it</p> |

dott. Alessandro Alesi

CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.
 Via Rezzoaglio Basso, 35
 16048 Rezzoaglio (GE)
 Tel./Fax 0185/870390-8x1002
 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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007