CASEIFICIO *VAL D'AVETO*

La natura da
portare a casa

KEFIR DELLA VAL D'AVETO CON MANGO, LIME e MENTA 150g e

REV. 0 DEL 10.02.2026

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

KEFIR DELLA VAL D'AVETO CON MANGO, LIME e MENTA 150g

Il kefir della Val D'Aveto è prodotto e confezionato nel proprio caseificio con LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia. Unisce l'antica tradizione turca a quella casearia ligure, realizzato con una fermentazione naturale lenta a base di una selezione di 12 ceppi lattici vivi.

Origine del LATTE: ITALIA

PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO E SOIA.

Kefir di latte fermentato con mango, lime e menta
Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici (Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus, Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus), preparato a base di mango, lime e menta 13% (zucchero, purea di mango 30%, corrispondente al 6% del prodotto finito, acqua, succo di lime 2,3% corrispondente allo 0,46% del prodotto finito, gelificante: E440, aromi, conservante: E202, estratto di menta 0,1% corrispondente allo 0,02% del prodotto finito).

- Conservazione: Da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- Validità: 35 giorni dalla data di produzione
- Confezionamento: bicchieri in plastica a peso fisso di 150g termosaldati
- Etichettatura ambientale:

Barattolo	PP5	Raccolta Plastica
Top Alluminio	41ALU	Raccolta Alluminio
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

- Dimensione Bicchiere: H=6,7 cm; Ø = 7,4 cm
- Imballo: cartone
- Dimensioni cartone: L = 33,6 cm; P = 16,3 cm; H = 8 cm
- Pezzi per cartone: 8
- Cartoni per strato Epal: 14
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 560
- Peso lordo singolo cartone: 1,4 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: pezzi
- Codice di fatturazione: 130
- Codice EAN: 8033462770848
- Shelf Life: 35 giorni dalla data di produzione

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	358 kJ 85 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,1 g 2,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	11 g 11 g
Proteine	3,3 g
Sale	0,10 g

Allergeni

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

Elenco allergeni	*Aggiunta Intenzionale*	*Cross Contaminazione*	*Presente in stabilimento*
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	**SI'**	**SI'**
LATTE e prodotti a base di latte	**SI'**	///	**SI'**
FRUTTA A GUSCIO e derivati	NO	**SI'**	**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: < 10 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: Analisi RDP

- pH: 4,11
- a_W: 0,94

Caratteristiche organolettiche: Kefir di latte fermentato con Mango, Lime e Menta

- ✓ **Aspetto**: latte fermentato cremoso con preparato a base di mango, lime e menta
- ✓ **Sapore**: tipico di latte fermentato, leggermente acidulo, con gusto Mango, Lime e Menta
- ✓ **Odore**: fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco latteo con inserto giallo chiaro
- ✓ **Consistenza**: Cremosa

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, 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 ed al regolamento sull'assenza dei bisfenoli (BPA) e Ftalati Re. (UE) 3190/2024.
- 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 Reg. (CE) n. 1924/2006 e successive modifiche.

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

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.**

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

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. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 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, D.Lgs. 109/1992). 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 Regolamento REACH 190/2006/CE**
ALCOOL	**I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.**

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

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**
Etichettatura ambientale	**I prodotti riportano in etichetta le diciture in merito allo smaltimento degli imballaggi, ai sensi del D. Lgs. del 03 Settembre 2020, n. 116**
D.Lgs. del 08 Novembre 2021, n. 198	**Ai sensi dell'art. 2 del Decreto Legislativo del 08 Novembre 2021 n. 198, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI**
Contatti di emergenza	**Responsabile di Stabilimento** **Elisa Fontana** **Cell. +39 347 5172507** **Tel. +39 0185 870 390** **e-mail: e.fontana@caseificiovaldaveto.com** **attivo 24 ore-7 giorni** **Responsabile Qualità** **Dott. Alessandro Alesi** **Tel. +39 0736 3067256** **cell. +39 348 6608288** **e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it**

dott. Alessandro Alesi