

**SCAMORZA AFFUMICATA**

**1. DESCRIZIONE PRODOTTO**

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Denominazione del prodotto</b></p> <p>Customary name<br/>Nom usuel<br/>Verkehrsbliche Bezeichnung<br/>Denominación habitual</p>  | <p><b>SCAMORZA AFFUMICATA</b></p>   |
| <p><b>Denominazione legale</b></p> <p>Legal name<br/>Dénomination légale<br/>Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung<br/>Denominación jurídica</p>   | <p><b>Formaggio a pasta filata affumicato al naturale con legno di faggio</b></p>   |
| <p><b>Elenco degli ingredienti</b></p> <p>List of ingredients<br/>Liste des ingrédients<br/>Verzeichnis der Zutaten<br/>Lista de ingredientes</p>  | <p><b>LATTE pastorizzato,<br/>Sale,<br/>Caglio,<br/>Correttore di acidità: Acido Citrico</b></p> <p><i>Affumicatura al naturale con legno di faggio</i></p> |
| <p><b>Quantità netta dell'alimento</b></p> <p>Net quantity of the food<br/>Quantité nette de denrée alimentaire<br/>Nettofüllmenge des Lebensmittels<br/>Cantidad neta del alimento</p>  | <p><b>300 g</b></p>   |
| <p><b>Shelf life</b></p> <p>Shelf life<br/>Durée de conservation<br/>Haltbarkeit<br/>Vida útil</p>   | <p><b>55 giorni a partire dalla data di produzione</b></p>  |
| <p><b>Modalità di conservazione</b></p> <p>Storage conditions<br/>Conditions particulières de conservation<br/>Anweisungen für Aufbewahrung<br/>Condiciones especiales de conservación</p>   | <p><b>Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C</b></p>  |
| <p><b>Modalità di trasporto</b></p> <p>Storage conditions<br/>Conditions particulières de conservation<br/>Anweisungen für Aufbewahrung<br/>Condiciones especiales de conservación</p>   | <p><b>Trasportare a temperatura tra +2°C a +4°C</b></p>   |
| <p><b>Modalità di utilizzo imprese alimentari</b></p> <p>How to use the food industries<br/>Comment utiliser les industries alimentaires<br/>Wie man die Lebensmittelindustrie benutzt<br/>Cómo utilizar las industrias alimentarias</p> | <p><b>Il prodotto può essere utilizzato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura</b></p>  |
| <p><b>Modalità di utilizzo consumatore finale</b></p> <p>Method of use for the final consumer<br/>Mode d'utilisation pour le consommateur final<br/>Endbenutzer-Verwendungsmethode<br/>Método de uso para el consumidor final</p>        | <p><b>Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura</b></p>   |
| <p><b>Colore</b></p> <p>Color<br/>Couleur<br/>Farbe<br/>Color</p>  | <p><b>Giallo paglierino tendente all'ocra</b></p>   |
| <p><b>Odore</b></p> <p>Odor<br/>Odeur<br/>Geruch<br/>Olor</p>  | <p><b>Tipico</b></p>  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Sapore</b><br>Flavor<br>Saveur<br>Geschmack<br>Sabor  | <b>Caratteristico di affumicatura al naturale</b>   |
| <b>Imballaggio primario</b><br>Primary packaging<br>Emballage primaire<br>Primärverpackung<br>Embalaje primario  | <b>Materiale plastico - Termoformato</b><br><i>Materiale conforme al Reg. UE n. 10/2011 del 14 gennaio 2011</i>   |
| <b>Imballaggio secondario</b><br>Secondary packaging<br>Emballage secondaire<br>Sekundärverpackung<br>Embalaje secundario                                      | <b>Cartone/polistirolo</b>  |
| <b>Destinazione d'uso prodotto</b><br>Intended use of the product<br>Utilisation prévue du produit<br>Intended use of the product<br>Uso previsto del producto | <b>Alimenti destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età.</b><br><b>Soggetti allergici o intolleranti al latte a rischio.</b><br><b>I prodotti sono sicuri per i soggetti immunocompromessi, per le donne in gravidanza, per gli anziani e per i bambini in quanto il latte impiegato è sottoposto a processo di pastorizzazione.</b> |

**2. ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO REG. (UE) 2018/775 del 28 maggio 2018**

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario</b><br>Country of origin or place of provenance of the primary ingredient<br>Pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire<br>Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat<br>País de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario | <b>Origine del latte: UE</b> |
|--|------------------------------|

**3. LOTTO REG. (UE) N. 931/2011 del 19 settembre 2011**





|  |  |
|--|--|
| <b>Lotto</b><br>Lot<br>Lot<br>Partie<br>Lote | <b>Es: Lotto: XXYYY</b><br><b>XX = Ultime due cifre anno di produzione</b><br><b>YYY = numero progressiva del giorno dell'anno</b> |
|--|--|

**4. ALLERGENI REG. (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 All. II**

| <b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b><br>Substances or products causing allergies or intolerances<br>Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances<br>Stoffe oder erzeugnisse, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen<br>Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias | Presente negli ingredienti |    | Presente nello stabilimento |    | Cross contamination |    |
|---|----------------------------|----|-----------------------------|----|---------------------|----|
|   | SI                         | NO | SI                          | NO | SI                  | NO |
| <b>Cereali contenenti glutine</b><br>Cereals containing gluten<br>Céréales contenant du gluten<br>Glutenhaltiges Getreide<br>Cereales que contengan gluten  |                            | •  |                             | •  |                     | •  |
| <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b><br>Crustaceans and products thereof<br>Crustacés et produits à base de crustacés<br>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>Crustáceos y productos a base de crustáceos  |                            | •  |                             | •  |                     | •  |



**5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**
**■ Criterio di sicurezza alimentare**

-  Food safety criterion
-  Critère de sécurité des denrées alimentaires
-  Lebensmittelsicherheitskriterium
-  Criterio de seguridad alimentaria

**Listeria monocytogenes: Assente in 25 g**

Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.2





**Enterotossine stafilococciche: Non rilevabili in 25g**

Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.21

**Salmonella Spp: Assente in 25g**

Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i.

**■ Criterio di igiene del processo**

-  Process hygiene criterion
-  Critère d'hygiène du procédé
-  Prozesshygienekriterium
-  Criterio de higiene del proceso

**Escherichia coli: m 100 M 1.000 UFC/g**

Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.2





**Stafilococchi coagulasi positivi: m 10 M 100 UFC/g**

Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.5

**6. CARATTERISTICHE CHIMICHE**
**■ Umidità**

-  Moisture
-  Humidité
-  Feuchtigkeit
-  Humedad

**52%**
**7. VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g – DA ANALISI DI LABORATORIO**
**■ Energia**





-  Energy
-  Énergie
-  Energie
-  Valor energético

**1000 kJ**
**240 kcal**





Rif. All. XIV Reg. UE 1169/2001

Coefficienti di conversione per il calcolo dell'energia

**■ Grassi - di cui acidi grassi saturi**

-  Fat - of which saturates
-  Matières grasses - dont acides gras saturés
-  Fett - davon gesättigte Fettsäuren
-  Grasas - de las cuales saturadas

**16 g**
**- 11 g**
**■ Carboidrati - di cui zuccheri**

-  Carbohydrate - of which sugars
-  Glucides - dont sucres
-  Kohlenhydrate - davon Zucker
-  Hidratos de carbono - de los cuales azúcares

**1,6 g**
**- 0 g**
**■ Proteine**

-  Protein
-  Protéines
-  Eiweiß
-  Proteínas

**22 g**
**■ Sale**

-  Salt
-  Sel
-  Salz
-  Sal




**1,9 g**

Tolerances for nutrient values declared on a label: rif. "Document guidance for the control of compliance with EU legislation on reg. (EU) 1169/2011, dir. 90/496/EEC and dir. 2002/46/EC with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label".

**8. ULTERIORI DICHIARAZIONI**
**■ HACCP**

-  HACCP
-  HACCP
-  HACCP
-  HACCP

**Diano Casearia S.p.A. garantisce la corretta applicazione di un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP conforme al Reg. CE 852/2004**
**■ Rintracciabilità**

-  Traceability
-  Traçabilité
-  Rückverfolgbarkeit

**Diano Casearia S.p.A. garantisce la corretta applicazione di una procedura di tracciabilità, rintracciabilità, ritiro e/o richiamo ai sensi del Reg. CE 178/2002**

Trasabilità

### Organismi geneticamente modificati

- Genetically modified organisms
- Organismes génétiquement modifiés
- Genetisch veränderte Organismen
- Organismos modificados genéticamente

Diano Casearia S.p.A. garantisce il non utilizzo di OGM (organismi geneticamente modificati) ai sensi del Reg. CE 1829/2003

### Alimenti irradiati

- Foods treated with ionising radiation
- Denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant
- Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel
- Alimentos tratados con radiaciones ionizantes

I prodotti alimentari lavorati da Diano Casearia S.p.A. non sono trattati con radiazioni ionizzanti (direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999)

### Stabilimento di produzione

- Manufacturing plant
- Usine de production
- Produktionsanlage
- Planta de producción

Le operazioni di produzione e confezionamento sono effettuate nello stabilimento di Diano Casearia S.p.A. sito in via Cavarelli n. 5 – 84038 Sassano (SA) con Approval Number IT V4V5C CE

### Certificazioni di qualità

- Quality certifications
- Certifications de qualité
- Qualitätszertifizierungen
- Certificaciones de calidad

Diano Casearia S.p.a. è in possesso di certificazione BRC – IFS

## 9. CONTATTI

### Responsabile qualità

- Quality manager
- Responsable qualité
- Qualitätsmanager
- Gerente de calidad



[qualita@dianocasearia.com](mailto:qualita@dianocasearia.com)



+39 0975 728008

### Responsabile commerciale

- Commercial manager
- Directeur des ventes
- Verkaufsleiter
- Gerente de ventas



[commerciale@dianocasearia.com](mailto:commerciale@dianocasearia.com)



+39 0975 728008

## 10. REVISIONE SCHEDA TECNICA

### Revisione

- Revision
- Examen
- Rezensión
- Revisión

Rev. 0 - 10/01/2022

**Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto**

- The indications contained in this technical data sheet are for information purposes only, relieving us of any responsibility for improper use of the product
- Les indications contenues dans cette fiche technique sont données à titre indicatif, nous dégageant de toute responsabilité pour une mauvaise utilisation du produit
- Die Angaben in diesem technischen Datenblatt dienen nur zu Informationszwecken und entbinden uns von jeglicher Verantwortung für die missbräuchliche Verwendung des Produkts
- Las indicaciones contenidas en esta hoja de datos técnicos son solo para fines informativos, lo que nos libera de cualquier responsabilidad por el uso incorrecto del producto.

Firma e timbro per approvazione