

## SCAMORZA BIANCA

### 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

#### Denominazione del prodotto

Customary name

Nom usuel

Verkehrsbliche Bezeichnung

Denominación habitual

**SCAMORZA BIANCA**

#### Denominazione legale

Legal name

Dénomination légale

Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung

Denominación jurídica

**Formaggio a pasta filata affumicato al naturale con  
legno di faggio**

#### Elenco degli ingredienti

List of ingredients

Liste des ingrédients

Verzeichnis der Zutaten

Lista de ingredientes

**LATTE pastorizzato,  
Sale,  
Caglio,  
Correttore di acidità: Acido Citrico**

#### Quantità netta dell'alimento

Net quantity of the food

Quantité nette de denrée alimentaire

Nettofüllmenge des Lebensmittels

Cantidad neta del alimento

**300 g**

#### Shelf life

Shelf life

Durée de conservation

Haltbarkeit

Vida útil

**50 giorni a partire dalla data di produzione**

#### Modalità di conservazione

Storage conditions

Conditions particulières de conservation

Anweisungen für Aufbewahrung

Condiciones especiales de conservación

**Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C**

#### Modalità di trasporto

Storage conditions

Conditions particulières de conservation

Anweisungen für Aufbewahrung

Condiciones especiales de conservación

**Trasportare a temperatura tra +2°C a +4°C**

#### Modalità di utilizzo imprese alimentari

How to use the food industries

Comment utiliser les industries alimentaires

Wie man die Lebensmittelindustrie benutzt

Cómo utilizar las industrias alimentarias

**Il prodotto può essere utilizzato tal quale, previo  
riscaldamento o previa cottura**

#### Modalità di utilizzo consumatore finale

Method of use for the final consumer

Mode d'utilisation pour le consommateur final

Endbenutzer-Verwendungsmethode

Método de uso para el consumidor final

**Il prodotto può essere consumato tal quale, previo  
riscaldamento o previa cottura**

#### Colore

Color

Couleur

Farbe

Color

**Giallo paglierino tendente all'ocra**

#### Odore

Odor

Odeur

Geruch

Olor

**Tipico**

#### Sapore

Flavor

Saveur

Geschmack

Sabor

**Caratteristico di affumicatura al naturale**

**Imballaggio primario**

- Primary packaging
- Emballage primaire
- Primärverpackung
- Embalaje primario

**Materiale plastico - Termoformato**
*Materiale conforme al Reg. UE n. 10/2011 del 14 gennaio 2011*
**Imballaggio secondario**

- Secondary packaging
- Emballage secondaire
- Sekundärverpackung
- Embalaje secundario

**Cartone**
**Destinazione d'uso prodotto**

- Intended use of the product
- Utilisation prévue du produit
- Intended use of the product
- Uso previsto del producto

**Alimenti destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età.**  
**Soggetti allergici o intolleranti al latte a rischio.**  
**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.**

**2. ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO REG. (UE) 2018/775 del 28 maggio 2018**
**Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario**

- Country of origin or place of provenance of the primary ingredient
- Pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire
- Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat
- País de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario

**Origine del latte: UE**
**3. LOTTO REG. (UE) N. 931/2011 del 19 settembre 2011**
**Lotto**

- Lot
- Lot
- Partie
- Lote

**Es: Lotto: XXYYY**
**XX = Ultime due cifre anno di produzione**  
**YYY = numero progressiva del giorno dell'anno**
**4. ALLERGENI REG. (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 All. II**
**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

- Substances or products causing allergies or intolerances
- Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances
- Stoffe oder erzeugnisse, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

	Presente negli ingredienti		Presente nello stabilimento		Cross contamination	
	SI Yes Oui Ja	NO No Non Nein	SI Yes Oui Ja	NO No Non Nein	SI Yes Oui Ja	NO No Non Nein
<b>Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten Céréales contenant du gluten Glutenhaltiges Getreide Cereales que contengan gluten		●		●		●
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b> Crustaceans and products thereof Crustacés et produits à base de crustacés Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustáceos y productos a base de crustáceos		●		●		●
<b>Uova e prodotti a base di uova</b> Eggs and products thereof Œufs et produits à base d'œufs Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Huevos y productos a base de huevo		●		●		●



- 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
  - Trazabilidad

**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**

**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 produccion

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

Diano Casearia SpA  
Via Cavarelli, 5  
84038 SASSANO (SA)  
C.F. e P.Iva 03491390658