

BEL DIANO AFFUMICATO - FILONE AFFUMICATO



1. DESCRIZIONE PRODOTTO

<p>Denominazione del prodotto</p> <p>Customary name Nom usuel Verkehrübliche Bezeichnung Denominación habitual</p>	Bel Diano Affumicato
<p>Denominazione legale</p> <p>Legal name Dénomination légale Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung Denominación jurídica</p>	Formaggio a pasta filata affumicato al naturale con legno di faggio
<p>Elenco degli ingredienti</p> <p>List of ingredients Liste des ingrédients Verzeichnis der Zutaten Lista de ingredientes</p>	LATTE vaccino pastorizzato, Caglio, Sale, Correttore di acidità: acido citrico
<p>Quantità netta dell'alimento</p> <p>Net quantity of the food Quantité nette de denrée alimentaire Nettofüllmenge des Lebensmittels Cantidad neta del alimento</p>	Formati: 2 kg
<p>Shelf life</p> <p>Shelf life Durée de conservation Haltbarkeit Vida útil</p>	60 giorni a partire dalla data di confezionamento
<p>Modalità di conservazione</p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C
<p>Modalità di trasporto</p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	Trasportare a temperatura tra +2°C e +4°C
<p>Modalità di utilizzo imprese alimentari</p> <p>How to use the food industries Comment utiliser les industries alimentaires Wie man die Lebensmittelindustrie benutzt Cómo utilizar las industrias alimentarias</p>	Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura
<p>Modalità di utilizzo consumatore finale</p> <p>Method of use for the final consumer Mode d'utilisation pour le consommateur final Endbenutzer-Verwendungsmethode Método de uso para el consumidor final</p>	Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura

Colore Color Couleur Farbe Color	Giallo paglierino
Odore Odor Odeur Geruch Olor	Delicato, Tipico
Sapore Flavor Saveur Geschmack Sabor	Dolce, Gradevole
Imballaggio primario Primary packaging Emballage primaire Primärverpackung Embalaje primario	Materiale plastico <i>Materiale conforme al Reg. UE n. 10/2011 del 14 gennaio 2011</i>
Imballaggio secondario Secondary packaging Emballage secondaire Sekundärverpackung Embalaje secundario	Polistirolo/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 Zutaten 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 LXXYYY L = Lotto XX = Ultime due cifre anno di produzione YYY = numero progressivo del giorno nell'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	NO	SI	NO	SI	NO
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein

Molluschi e prodotti a base di molluschi

- ☒ Molluscs and products thereof
- ☒ Mollusques et produits à base de mollusques
- ☒ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☒ Moluscos y productos a base de moluscos

•

•

•

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

Vedi valori nutrizionali
7. VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g – DA ANALISI DI LABORATORIO
Energia

- ☒ Energy
- ☒ Énergie
- ☒ Energie
- ☒ Valor energético

1169 kJ

282 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

- < 0,5 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

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

HACCP

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



+39 0975 728008

Responsabile commerciale

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



commerciale@dianocasearia.com



+39 0975 728008

10. REVISIONE SCHEDA TECNICA

Revisione

- Revision
- Examen
- Rezension
- Revisión

Rev. 0 - 01/02/2021

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