

PROVOLA AFFUMICATA AL NATURALE - BOCCONCINI
1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione del prodotto Customary name Nom usuel Verkehrsbliche Bezeichnung Denominación habitual	PROVOLA AFFUMICATA AL NATURALE BOCCONCINI
Denominazione legale Legal name Dénomination légale Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung Denominación jurídica	Formaggio fresco a pasta filata – affumicato con paglia
Elenco degli ingredienti List of ingredients Liste des ingrédients Verzeichnis der Zutaten Lista de ingredientes	LATTE, Sale, Caglio, Fermenti lattici
Quantità netta dell'alimento Net quantity of the food Quantité nette de denrée alimentaire Nettofüllmenge des Lebensmittels Cantidad neta del alimento	50 g
Shelf life Shelf life Durée de conservation Haltbarkeit Vida útil	21 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 da 2°C a +4°C
Modalità di trasporto Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación	Trasportare a temperatura da 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 consumato 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	Bianco paglierino tendente all'ocra
Odore Odor Odeur Geruch Olor	Tipico
Sapore Flavor Saveur Geschmack Sabor	Caratteristico

Imballaggio primario

- Primary packaging
- Emballage primaire
- Primärverpackung
- Embalaje primario

Materiale plastico

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: Italia

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

- Lot
- Lot
- Partie
- Lote

Es: Lotto: XXYYYYF

XX = Ultime due cifre anno di produzione
YYY = numero progressivo del giorno nell'anno
F: Fior di latte

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
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten Céréales contenant du gluten Glutenhaltiges Getreide Cereales que contengan gluten		•		•		•
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof Crustacés et produits à base de crustacés Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustáceos y productos a base de crustáceos		•		•		•
Uova e prodotti a base di uova 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 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

1009 kJ
243 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

19 g
- 13,4 g
■ Carboidrati - di cui zuccheri

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

1,0 g
- 0 g
■ Proteine

- Protein
- Protéines
- Eiweiß
- Proteínas

17,2 g
■ Sale

- Salt
- Sel
- Salz
- Sal

0,30 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

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

■ Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel
■ Alimentos tratados con radiaciones ionizantes

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



+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. 1 - 25/05/2020

■ **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