

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

**1. DESCRIZIONE PRODOTTO**

<p><b>Denominazione del prodotto</b></p> <p>Customary name Nom usuel Verkehrsbübliche Bezeichnung Denominación habitual</p>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP</b>
<p><b>Denominazione legale</b></p> <p>Legal name Dénomination légale Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung Denominación jurídica</p>	<b>Formaggio fresco a pasta filata di latte di bufala</b>
<p><b>Elenco degli ingredienti</b></p> <p>List of ingredients Liste des ingrédients Verzeichnis der Zutaten Lista de ingredientes</p>	<b>LATTE di bufala pastorizzato, Sale, Caglio</b>
<p><b>Quantità netta dell'alimento</b></p> <p>Net quantity of the food Quantité nette de denrée alimentaire Nettofüllmenge des Lebensmittels Cantidad neta del alimento</p>	<b>200 g</b>
<p><b>Shelf life</b></p> <p>Shelf life Durée de conservation Haltbarkeit Vida útil</p>	<b>21 giorni a partire dalla data di produzione</b>
<p><b>Modalità di conservazione</b></p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	<b>Conservare a temperatura da +1°C a +8°C</b>
<p><b>Modalità di trasporto</b></p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	<b>Trasportare a temperatura da +1°C a +8°C</b>
<p><b>Modalità di utilizzo imprese alimentari</b></p> <p>How to use the food industries Comment utiliser les industries alimentaires Wie man die Lebensmittelindustrie benutzt Cómo utilizar las industrias alimentarias</p>	<b>Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura</b>
<p><b>Modalità di utilizzo consumatore finale</b></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>	<b>Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura.</b>
<p><b>Colore</b></p> <p>Color Couleur Farbe Color</p>	<b>Bianco porcellanato</b>
<p><b>Odore</b></p> <p>Odor Odeur Geruch Olor</p>	<b>Dolce e gradevole</b>
<p><b>Sapore</b></p> <p>Flavor Saveur Geschmack Sabor</p>	<b>Delicato, Tipico</b>

**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

**Polistirolo**
**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 (area DOP)**

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

- Lot
- Lot
- Partie
- Lote

**Es: Lotto XXYYY**

**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

**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

**1174 kJ**
**284 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

**25 g**
**- 18 g**
**■ Carboidrati - di cui zuccheri**

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

**0,5 g**
**- 0,1 g**
**■ Proteine**

- Protein
- Protéines
- Eiweiß
- Proteínas

**14 g**
**■ Sale**

- Salt
- Sel
- Salz
- Sal

**0,90 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 produccion

Le operazioni di produzione e confezionamento sono effettuate nello stabilimento IT 15524 CE. Il prodotto è commercializzato da 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  
■ 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