

GRAN FILATO

1. DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

<p>Denominazione del prodotto</p> <p>Customary name Nom usuel Verkehrübliche Bezeichnung Denominación habitual</p>	GRAN FILATO	
<p>Denominazione legale</p> <p>Legal name Dénomination légale Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung Denominación jurídica</p>	Formaggio a pasta filata al naturale	Natural stretched curd cheese
<p>Elenco degli ingredienti</p> <p>List of ingredients Liste des ingrédients Verzeichnis der Zutaten Lista de ingredientes</p>	<u>LATTE</u> vaccino pastorizzato, Sale, Caglio.	Pasteurized cow's <u>MILK</u> , Salt, Rennet.
<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>	4 kg	4 kg
<p>Shelf life</p> <p>Shelf life Durée de conservation Haltbarkeit Vida útil</p>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore	After opening, keep refrigerated and consume within 48 hours.
<p>Modalità di conservazione</p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	50 giorni a partire dalla data di produzione	50 days from the date of production
<p>Modalità di trasporto</p> <p>Storage conditions Conditions particulières de conservation Anweisungen für Aufbewahrung Condiciones especiales de conservación</p>	Conservare a temperatura da +2°C a +4°C	Store at temperatures between +2°C and +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 da +2°C a +4°C	Transport at temperatures between +2°C and +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 utilizzato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura.	The product can be used as is, after heating or cooking.
<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. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore	Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura. After opening, keep refrigerated and consume within 48 hours.
<p>Colore</p> <p>Color Couleur Farbe Color</p>	Bianco	White
<p>Odore</p> <p>Odor Odeur Geruch Olor</p>	Tipico, lattico	Typical, lactic

<p>Sapore</p> <ul style="list-style-type: none"> Flavor Saveur Geschmack Sabor 	Dolce, delicato, di latte	Sweet, delicate, milky
<p>Imballaggio primario</p> <ul style="list-style-type: none"> Primary packaging Emballage primaire Primärverpackung Embalaje primario 	<p>Materiale plastico <i>Materiali conformi al Reg. UE n. 10/2011 del 14 gennaio 2011</i></p>	<p>Plastic material <i>Materials compliant with EU Reg. n. 10/2011 of 14 January 2011</i></p>
<p>Imballaggio secondario</p> <ul style="list-style-type: none"> Secondary packaging Emballage secondaire Sekundärverpackung Embalaje secundario 	Cartone	Cardboard
<p>Destinazione d'uso prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> Intended use of the product Utilisation prévue du produit Intended use of the product Uso previsto del producto 	<p>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.</p>	<p>Foods intended for consumers of all ages. Individuals allergic or intolerant to milk at risk. The products are safe for immunocompromised individuals, pregnant women, the elderly and children as the milk used is subjected to a pasteurization process.</p>

2. ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO REG. (UE) 2018/775 del 28 maggio 2018 / ORIGIN OF PRIMARY INGREDIENT REG. (EU) 2018/775 of 28 May 2018

<p>Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	Origin of milk: EU
--	----------------------------------	-------------------------------





3. LOTTO REG. (UE) N. 931/2011 del 19 settembre 2011 / LOT REG. (EU) N. 931/2011 of 19 September 2011

<p>Lotto</p> <ul style="list-style-type: none"> Lot Lot Partie Lote 	<p>Es: Lotto XXYYY XX = Ultime due cifre anno di produzione YYY = numero progressivo del giorno nell'anno</p>	<p>Ex: Lot XXYYY XX = Last two digits of the year of production YYY = progressive number of the day in the year</p>
--	--	--

4. ALLERGENI REG. (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 All. II / ALLERGENS REG. (EU) 1169/2011 of 25 October 2011 Annex II

<p>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Present in the ingredients		Presente nello stabilimento Present in the plant		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





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 / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Criterio di sicurezza alimentare

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

Listeria monocytogenes: Non rilevabile in 25 g / Not detectable in 25 g
Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – Reg. (UE) 2024/2895
Enterotossine stafilococciche: Non rilevabile in 25 g / Not detectable in 25 g
Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.21
Salmonella Spp: Non rilevabile in 25 g / Not detectable in 25 g
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 / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)

-  Sum of dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)
-  Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)
-  Summe der Dioxine (OMS-PCDD/F-TEQ)
-  Suma de dioxinas(OMS-PCDD/F-TEQ)





≤ 2,0 pg/g di grasso
Reg UE 915/2023

Somma di diossine e PCB diossinasimili (OMS-PCDD/ F-PCBTEQ)

-  Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD / F-PCBTEQ)
-  Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/ F-PCBTEQ)
-  Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCBs (WHO-PCDD / F-PCBTEQ)
-  Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (WHO-PCDD / F-PCBTEQ)

≤ 4,0 pg/g di grasso
Reg UE 915/2023





Somma di PCB non diossinasimili (ng/g)

-  Sum of dioxins (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g)
-  Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (ng/g)
-  Suim PCBanna neamh-dé-ocsain (ng/g)
-  Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)

≤40 ng/g di grasso
Reg UE 915/2023





7. VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g – DA ANALISI DI LABORATORIO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g – FROM LABORATORY ANALYSIS

Energia

-  Energy
-  Énergie
-  Energie
-  Valor energético





1278 kJ
307 kcal
Rif. All. XIV Reg. UE 1169/2011
Coefficienti di conversione per il calcolo dell'energia
Conversion coefficients for energy calculation

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

22 g
- 14 g

Carboidrati - di cui zuccheri

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

1,3 g
- 0 g

Proteine

- Protein
- Protéines
- Eiweiß
- Proteínas

26 g

Sale

- Salt
- Sel
- Salz
- Sal

1,1 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 / FURTHER STATEMENTS

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

Diano Casearia S.p.A. guarantees the correct application of a self-control plan based on the principles of the HACCP system compliant with EC Reg. 852/2004

Rintracciabilità

- Traceability
- Traçabilit 
- R ckverfolgbarkeit
- Trazabilidad

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

Diano Casearia S.p.A. guarantees the correct application of a traceability, tracking, withdrawal and/or recall procedure in accordance with EC Regulation 178/2002

Organismi geneticamente modificati

- Genetically modified organisms
- Organismes g n tiquement modifi s
- Genetisch ver nderte Organismen
- Organismos modificados gen ticamente

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

Diano Casearia S.p.A. guarantees the non-use of GMOs (genetically modified organisms) pursuant to EC Reg. 1829/2003

Alimenti irradiati

- Foods treated with ionising radiation
- Denr es alimentaires trait es par rayonnement ionisant
- Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel
- Alimentos tratados con radiaciones ionizantes

I prodotti alimentari di 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)

Diano Casearia S.p.A. food products are not treated with ionizing radiation (Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council, of 22 February 1999)

Stabilimento di produzione

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

IT V4V5C UE

IT V4V5C UE

Certificazioni di qualit 

- Quality certifications
- Certificazioni de qualit 
- Qualit tszertifizierungen
- Certificaciones de calidad

BRCGS & IFS

CONTATTI / CONTACTS

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 / TECHNICAL DATA SHEET REVIEW

Revisione

- Revision
- Examen
- Rezensión
- Revisión

Rev. 0 – 22/04/2026

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
Signature and stamp for approval

Diano Casearia SpA
Via Cavarelli, 5
84038 SASSANO (SA)
Tel. (+39) 0975 728008

