



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
Technical Data Sheet

FIORDILATTE JULIENNE

Emissione/Release 01/09/2025

Edizione/Issue 1

Revisione/Revision 0

Pagina/Page 1 - 4

Produttore - Manufacturer	Giffoniello s.r.l.
Sede Legale - Registered office	Via Bosco II, Loc. Filigalardi 21/A-84091 Battipaglia(SA)
Stabilimento di produzione - Manufacturing factory	S.da statale 19 delle Calabrie s.n.c., Loc. Pagliarone, 84028 Serre (SA)
P.IVA	05946020657
Contatti-Contact	Tel.: +39 0828 1995046 e-mail: info@caseificiogiffoniello.it www. caseificiogiffoniello.it
Riconoscimento - Approval number	IT G7X54 UE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - Product Description

Classe di prodotto - Product class	Pronto da mangiare – Prodotto lattiero caseario. <i>Ready to eat – dairy product</i>
Denominazione dell'alimento - Name of food	Formaggio a pasta filata. <i>cheese made of spun pasta</i>
Descrizione - Description	Formaggio a pasta filata, ottenuto dalla caseificazione acida e presamica di latte vaccino. <i>cheese made of spun pasta obtained by acid and presamic cheese from cow's milk</i>
Cliente - Customer	Scheda Tecnica Generica. <i>Generic Data Sheet.</i>

INGREDIENTI - Ingredients

Ingredienti – Ingredients	LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici. <i>cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments.</i>		
Provenienza del latte – Origin of the milk	ITALIA	Trattamento subito dal latte - Treatment suffered by milk	Pastorizzazione <i>Pasteurization</i>
Liquido di governo - Preserving liquid	[X] NO [] SI	Crosta - <i>Rind</i>	[X] NO [] Si, edibile -Yes, edible [] Si, non edibile -Yes, not edible
Trattamento subito dal prodotto - Treatment suffered by the product	[X] Nessuno – No [] Stagionatura – Maturing [] Semi Stagionatura – Half Maturing [] Affumicatura naturale – Natural Smoking		



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
Technical Data Sheet

FIORDILATTE JULIENNE

Emissione/Release 01/09/2025

Edizione/Issue 1

Revisione/Revision 0

Pagina/Page 2 - 4

ALLERGENI - Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	No
Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme. <i>Eggs and derivatives: all products composed with eggs, even in a small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies, including savory ones, ice creams and creams.</i>	A	NO
Pesce e derivati cioè: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali. <i>Fish and derivatives that is: including derivatives, i.e. all those food products that are made up of fish, even if in small percentages.</i>	A	No
Crostacei e derivati cioè: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili. <i>Crustaceans and their derivatives, i.e., both marine and freshwater crustaceans: shrimps, langoustines, lobsters, crabs, hermit crabs and the like.</i>	A	No
Soia e derivati cioè: latte, soia spaghetti. <i>Soy and derivatives that is: milk, soy spaghetti.</i>	A	No
Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. <i>Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates</i>	A	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta. <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in pickled, in oil and in brine, in jams, vinegar, dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices.</i>	A	No
Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. <i>Peanuts and derivatives packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses.</i>	A	No
Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine. <i>Lupin and derivatives are now present in many vegan foods, in the form of roasts, salami, flours and similar products that have this legume, rich in proteins, as a base.</i>	A	No
Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. <i>Molluscs and derivatives: scallops, razor clams, scallops, hearts, sea dates, fasolaro, garagolo, snails, mussels, murex, oysters, limpet, sea truffles, cockles and clams, etc.</i>	A	No



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO Technical Data Sheet

FIORDILATTE JULIENNE

Emissione/Release 01/09/2025

Edizione/Issue 1

Revisione/Revision 0

Pagina/Page 3 - 4

SHELF LIFE, MODALITÀ D'USO E TRASPORTO - Shelf life and storage and transport modality

Shelf life	25 giorni dalla data di produzione – Data di scadenza 25 days from manufacturing date - expiration date
Uso Previsto - Intended use	[X] Pronto al consumo – Ready to eat [] Previa cottura – after cooking
Metodo di conservazione - Storage modality	2°C – 4°C
Temperatura di trasporto - Transport temperature	2°C – 4°C
Indicazioni sull'uso improprio - Information about the misuse	[X] Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto sosta per più di 12 ore a temperatura ambiente. It is not advisable consumption if the product stopper for more than 12 hours at room temperature. [X] Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore. It is not advisable consumption if the product is exposed to direct sources of light and heat.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI ED ORGANOLETTICHE - Nutritional and sensory characteristics

Dichiarazione Nutrizionale (x100g) <i>Nutrition declaration (x100g)</i>	Valore energetico/ <i>Calories</i>	236 kcal – 979 kj								
	Grassi/ <i>Fat</i>	18,5 g								
	Acidi grassi saturi/ <i>Saturated fatty acids</i>	11 g								
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	0,4 g								
	Zuccheri/ <i>Sugars</i>	0,3 g								
	Proteine/ <i>Protein</i>	18,7 g								
	Sale/ <i>Sal</i>	0,49 g								

Caratteristiche organolettiche – <i>Sensory characteristics</i>		Forte <i>Strong</i>	Deciso <i>Decided</i>	Normale <i>Normal</i>	Delicato <i>Dainty</i>	Aromatico <i>Aromatic</i>	Molle <i>Soft</i>	Semidura <i>Semihard</i>	Dura <i>Hard</i>
	Odore - <i>Smell</i>	x							
	Colore - <i>Color</i>	x							
	Sapore - <i>Flavor</i>	x							
	Struttura - <i>Texture</i>	x							

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary

Sicurezza Alimentare – Food Safety	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio WHITE LAB srl regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:2018 da Accredia con n° 00596 - The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory WHITE LAB srl , regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 2018 by Accredia with No. 00596.			
	Stafilococchi coagulasi pos. Coag.se-pos.ve staphylococci	<100 ufc/g	Salmonella	Assente in 25 g Absent in 25 g
	Enterobatteriaceae Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Listeria	Assente in 25g Absent in 25 g
	Escherichia coli	<100 ufc/g	Aflatossina M1 Aflatoxin M1	<0,050 µg/kg (su latte/in milk)
	Enterotossine stafilococciche Staphylococcal enterotoxins	Non rilevabili in 25 g Not detectable in 25 g	Piombo Lead	<0,020 µg/kg (su latte/in milk)
	Carica batterica totale	≤1.000.000	Coliformi tot.	≤ 1.000 ufc/g
	Pseudomonas Aeru	≤ 10 ufc/g	Pseudomonas Spp Presuntivo	≤ 1.000 ufc/g
Cadmio		≤ 0.05 mg/Kg		
HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 178/02 e s.m.i. - The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 178/02 and subsequent amendments.			
Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - Materials and objects in contact with food	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. - All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.			
Irradiazioni - Irradiation	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i. - The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments			
OGM - GMOs	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. - The product does not contain and does not come from GMO and has no			



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
Technical Data Sheet

FIORDILATTE JULIENNE

Emissione/Release	01/09/2025
Edizione/Issue	1
Revisione/Revision	0
Pagina/Page	4 - 4

indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.

CONFEZIONAMENTO - Wrapping

Grammature - Weights	250g-500g-1kg-2kg-2,5kg-3kg
Confezionamento - Wrapping	250g-500g-1kg-2kg-2,5kg-3kg
Modalità di confezionamento – wrapping type	[] Sottovuoto- Under Vacuum [X] Atmosfera Protettiva- Protective Atmosphere [] Atmosfera Normale- Normal Atmosphere