




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 02 06/03/2019

PRODUTTORE MANUFACTURER	CASEIFICIO PREZIOSA S.R.L. Via Cassinone 32 24068 Seriate (BG) Tel: +39 035 303884 Fax: +39 035 303897 e-mail: quality@mozzarelladiseriate.it laboratorio@mozzarelladiseriate.it info@mozzarelladiseriate.it Web page:www.mozzarelladiseriate.it
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	RICOTTA NOSTRANA CONFEZ. KG 1 CA.
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	2201525
PESO TOTALE NET WEIGHT	
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	
SHELF LIFE	15 giorni a +4°C / 15 days at + 4 ° C
LOTTO LOT	Corrisponde alla data di scadenza espresso in (ggmmaa) Corresponds to the expiry date expressed in
USO PREVENTIVO INTENDED USE	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini e anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sotto indicati allergeni. <i>The product can be used by everyone, including children and the elderly, with the exclusion of allergic or intolerant people to the allergens below.</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and milk products (including lactose)
PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	Umidità / Humidity: 74 % – 78 % Residuo secco / Residual dry matter 22 % - 26 % Grasso / Fat: 7.5 % - 10 % Grasso sul secco / Dry fat 32 % - 37 % pH: 6.1 – 6.3
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Carica batterica totale / total bacterial load: < 1000 UFC/g Coliformi totali / total coliforms: < 100 UFC/g E. coli: < 50 UFC/g Lieviti e Muffe / Yeasts and Moulds: < 100 UFC/g Staf. Coag +: < 10 UFC/g Enterobacteriaceae: < 1000 UFC/g Listeria monocytogenes: Assente / Absent Salmonella spp.: Assente / Absent Pseudomonas spp.: < 10 ⁷ UFC/g (*) (*) Non esistono limiti normati, il Caseificio si è posto questo limite There are no legal limits, the dairy has set this limit



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 02 06/03/2019

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Ricotta tradizionale in fuscella a forma conica, aspetto esterno classico da ricotta. _____		
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Bianco / white	
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Tenera / _____	
	GUSTO / TASTE	Gusto e sapore delicato e leggero _____	
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in fuscella e vaschetta pet in atmosfera modificata. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C Product packed in _____. Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C		
INGREDIENTI INGREDIENTS	Siero di Latte vaccino. Latte vaccino, sale. 100% Latte Italiano Local cow's milk , salt, rennet and lactic ferments. 100% Italian milk		
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico / Energy Value: 760 kJ / 183 kcal Grassi / Fat: 15 g di cui Saturi / Saturated Fat: 10 g Carboidrati / Carbohydrates: 3.1 g di cui Zuccheri / Sugars: 2.9 g Proteine / Proteins: 8.2 g Sale / Salt: 0.17 g Calcio / Calcium: 474 mg		
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA Origin of milk: ITALY		
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING		
	Vaschetta in pet chiusa con film plastico termosaldato / _____		
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING		
	Cartone da 5 pezzi / Cardboard from 5 pieces Cartone da 2 pezzi / Cardboard from 2 pieces		
	PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION		
Colli per strato 4 / Packages per tier 4 - Strati per pallet 12 / Tiers per pallet 12 Colli per strato 6 / Packages per tier 6 - Strati per pallet 14 / Tiers per pallet 14			
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth	
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
	Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth	
	mm 140	mm 600	mm 400
	mm 104	mm 480	mm 290