




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue
15.10.2018

Revisione / Reviewed
n° 02 13.07.2020

| | |
|---|--|
| DISTRIBUTORE DISTRIBUTOR | CASEIFICIO PREZIOSA S.R.L. SEDE OPERATIVA / PRODUCTION SITE: Via Cassinone 32 - 24068 Seriate (BG) PARTITA IVA / VAT NUMBER: 01751430164 Tel / phone: +39 035 303884 Fax: +39 035 303897 e-mail: quality@mozzarelladiseriate.it laboratorio@mozzarelladiseriate.it info@mozzarelladiseriate.it Web page: www.mozzarelladiseriate.it |
| PRODUTTORE MANUFACTURER | Bollo CE IT 0597 |
| NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME | BURRO PREZIOSA PANETTO 250 g BURRO PREZIOSA PANETTO 500 g BURRO PREZIOSA PANETTO 1000 g |
| NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO | BURRO PREZIOSA  |
| CODICE EAN EAN CODE | 250 g - 8004483003109 500 g - 8004483003116 1000 g - 8004483003123 |
| PESO TOTALE NET WEIGHT | 250 g e 500 g e 1000 g e |
| SHELF LIFE | 120 giorni tra + 0° C e + 4° C / 120 days between + 0 ° C and + 4 ° C |
| LOTTO LOT | Corrisponde alla data di scadenza espresso in gg/mm/aa 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 sottoindicati 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: < 16 pH: 5.0 – 6.0 Acidità / Acidity: < 0.7 Residuo magro / Lean residue: < 2 |
| 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 <i>There are no legal limits, the dairy has set this limit</i> |

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**
PRODUCT DATASHEETData emissione / date of issue
15.10.2018Revisione / Reviewed
n° 02 13.07.2020

| | | | |
|--|---|---|--|
| DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION | L'odore ed il sapore sono gradevoli, tipici del prodotto, in completa assenza di note anomale o estranee. <i>The smell and taste are pleasant, typical of the product, in the complete absence of anomalous or extraneous notes.</i> | | |
| PROPRIETA' ORGANOLETICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES | COLORE / COLOR | Paglierino chiaro / <i>Light straw yellow</i> | |
| | CONSISTENZA / CONSISTENCY | Spalmabile / <i>Spreadable</i> | |
| | GUSTO / TASTE | Delicato e fresco / <i>Delicate and fresh</i> | |
| STOCCAGGIO STORAGE | Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C <i>Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C</i> | | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Burro, zangolato di creme fresche, panna fresca e fermenti lattici selezionati. <i>Butter, churned with fresh creams, fresh cream and selected lactic ferments.</i> | | |
| VALORI NUTRIZIONALI NUTRITION VALUES | Valori nutrizionali medi <i>Average nutritional values</i> | Per 100 g | |
| | Energia / Energy Grassi Totali / Total fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars Proteine / Protein Sale / Salt | 3090 / 751 kJ / kcal 83 g 59 g < 0.5 g < 0.5 g 0.6 g < 0.01 g | |
| ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN | Origine del latte: UE <i>Origin of milk: UE</i> | | |
| IMBALLAGGIO PACKAGING | IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING | | |
| | Carta vegetale politenata / <i>polythene vegetable paper</i> | | |
| | IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING | | |
| | Cartone da 10 pezzi / <i>Cardboard from 10 pieces</i> Cartone da 12 pezzi / <i>Cardboard from 12 pieces</i> Cartone da 20 pezzi / <i>Cardboard from 20 pieces</i> | | |
| | PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION | | |
| Colli per strato 11 - Strati per pallet 15 / <i>Packages per tier 11 - Tiers per pallet 15</i> Colli per strato 13 - Strati per pallet 12 / <i>Packages per tier 13 - Tiers per pallet 12</i> Colli per strato 14 - Strati per pallet 5 / <i>Packages per tier 14 - Tiers per pallet 5</i> | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | SINGOLO ARTICOLO / SINGLE ITEM | | |
| | Altezza / Height | - | Larghezza / Width - Profondità / Depth |
| | mm 40 | | mm 110 mm 60 |
| | mm 45 | | mm 135 mm 79 |
| | mm 59 | | mm 175 mm 100 |
| IMBALLAGGIO / PACKAGING | | | |
| Altezza / Height | - | Larghezza / Width - Profondità / Depth | |
| mm 95 | | mm 320 mm 235 | |
| mm 110 | | mm 420 mm 155 | |
| mm 242 | | mm 308 mm 200 | |
| La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è / The company responsible for food management and safety is: FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti / Contacts: info@studiofoodconsulting.it; tel / phone: 035/302156; website: www.studiofoodconsulting.it | | | |