



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed  
n° 04 22/05/2024

<b>PRODUTTORE</b> <b>MANUFACTURER</b>	<b>CASEIFICIO PREZIOSA S.R.L.</b> 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
<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b> <b>TRADING NAME</b>	BURRO KG 5
<b>NOME MARCHIO E LOGO</b> <b>BRAND NAME AND LOGO</b>	<b>MOZZARELLA DI SERIATE</b>
<b>CODICE EAN</b> <b>EAN CODE</b>	
<b>PESO TOTALE</b> <b>NET WEIGHT</b>	5000 g
<b>QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA</b> <b>CHANGED NOMINAL QUANTITY</b>	
<b>SHELF LIFE</b>	120 giorni a +4°C / 120 days at + 4 ° C
<b>LOTTO</b> <b>LOT</b>	
<b>USO PREVENTIVO</b> <b>INTENDED USE</b>	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>
<b>ALLERGENI</b> <b>ALLERGENS</b>	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
<b>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE</b> <b>CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES</b>	Umidità / Humidity: < 16 % Residuo secco / Residual dry matter Grasso / Fat: 82 % - 90 % Grasso sul secco / Dry fat pH: 5.00 – 6.00
<b>PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>	Carica batterica totale / total bacterial load: < 1000 UFC/g Coliformi totali / total coliforms: < 10 UFC/g E. coli: Assente / Absent Lieviti e Muffe / Yeasts and Moulds: < 1000 UFC/g Staf. Coag +: < 10 UFC/g Enterobacteriaceae: < 1000 UFC/g Listeria monocytogenes: Assente / Absent Salmonella spp.: Assente / Absent Pseudomonas spp.: < 10 <sup>7</sup> 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° 04 22/05/2024

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>	Prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'82 %, ma inferiore al 90% e tenori massimi d'acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2%	
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b> <b>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	<b>COLORE / COLOR</b>	Paglierino chiaro / _____
	<b>CONSISTENZA / CONSISTENCY</b>	Morbida spalmabile / _____
	<b>GUSTO / TASTE</b>	Profumo e gusto tipico del prodotto : Delicato e fresco
<b>STOCCAGGIO</b> <b>STORAGE</b>	Prodotto confezionato in carta vegetale politenata. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C  Product packed in poly-coated vegetable paper. Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C	
<b>INGREDIENTI</b> <b>INGREDIENTS</b>	Burro, zangolato di creme fresche, panna fresca e fermenti lattici.  Butter, churned fresh creams, fresh cream and lactic ferments.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g</b> <b>NUTRITION FACTS ON 100 g</b>	Valore energetico / Energy Value: 3090 kJ / 751 kcal Grassi / Fat: 83 g di cui Saturi / Saturated Fat: 59 g Carboidrati / Carbohydrates: 0.5 g di cui Zuccheri / Sugars: 0.5 g Proteine / Proteins: 0,6 g Sale / Salt: 0.01 g	
<b>ORIGINE MATERIE PRIME</b> <b>RAW MATERIAL ORIGIN</b>	Origine del latte: UE  Origin of milk: UE	
<b>IMBALLAGGIO</b> <b>PACKAGING</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING</b>	
	Carta vegetale politenata / _____	
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	
	Cartone da 1 pezzo / Cardboard from 1 piece	
	<b>PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION</b>	
Colli per strato 20 / Packages per tier 20 Strati per pallet 5 / Tiers per pallet 5		
<b>DIMENSIONI</b> <b>DIMENSIONS</b>	<b>SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM</b>	
	Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth
	<b>IMBALLAGGIO / PACKAGING</b>	
Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth	