




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue
15.10.2018

Revisione / Reviewed
n° 02 10.09.2019

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| PRODUTTORE MANUFACTURER | 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 | |
| NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME | MOZZARELLA SERIATE FILONE 2 kg | |
| NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO | MOZZARELLA DI SERIATE  | |
| CODICE EAN EAN CODE | 80044833002102 | |
| PESO TOTALE NET WEIGHT | 2 kg | |
| QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY | | |
| SHELF LIFE | 20 giorni a +4°C / 20 days at + 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 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: | 48% - 50% |
| | Residuo secco / Residual dry matter: | 50% - 52% |
| | Grasso / Fat: | 23% - 24.5% |
| | Grasso sul secco / Dry fat | 45% - 48% |
| | pH: | 5.25 - 5.30 |
| 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, i 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
15.10.2018

Revisione / Reviewed
n° 02 10.09.2019

| | | | |
|--|---|---|--|
| DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION | Formaggio a pasta filata di forma cilindrica, aspetto esterna pelle dura e saporita. <i>Spun cheese with cylindrical shape, external appearance, hard and tasty skin.</i> | | |
| PROPRIETA' ORGANOLETICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES | COLORE / COLOR | Bianco lucido / <i>Glossy white</i> | |
| | CONSISTENZA / CONSISTENCY | Compatta / <i>Compact</i> | |
| | GUSTO / TASTE | Gusto saporito e profumo di latte. <i>Tasty taste and scent of milk.</i> | |
| STOCCAGGIO STORAGE | Prodotto confezionato in film plastico protettivo. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C/+4°C. <i>Product packed in protective plastic film. Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C.</i> | | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici. 100% Latte Italiano <i>Local cow's milk, salt, rennet and lactic ferments. 100% Italian milk</i> | | |
| VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES | Valori nutrizionali medi <i>Average nutritional values</i> | Per 100 g | |
| | Energia / <i>Energy</i> | 1313 / 316 | kJ / kcal |
| | Grassi Totali / <i>Total fat</i> | 25 | g |
| | di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i> | 17 | g |
| | Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | 2.7 | g |
| | di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> | 0.6 | g |
| | Proteine / <i>Protein</i> | 20 | g |
| Sale / <i>Salt</i> | 0.58 | g | |
| ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN | Origine del latte: ITALIA <i>Origin of milk: ITALY</i> | | |
| IMBALLAGGIO PACKAGING | IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING | | |
| | Film plastico protettivo termosaldato / <i>Heat-sealed protective plastic film</i> | | |
| | IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING | | |
| | Cartone da 5 pezzi / <i>Cardboard from 5 pieces</i> | | |
| | PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION | | |
| | Colli per strato 6 / <i>Packages per tier 6</i> Strati per pallet 10 / <i>Tiers per pallet 10</i> | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM | | |
| | Altezza / <i>Height</i> | - | Larghezza / <i>Width</i> - Profondità / <i>Depth</i> |
| | IMBALLAGGIO / PACKAGING | | |
| | mm 104 | - | mm 400 - mm 363 |
| 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 | | | |