




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	SCAMORZONI AFFUMICATI
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	2927871
PESO TOTALE NET WEIGHT	
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	
SHELF LIFE	50 giorni a +4°C / 50 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: 45% – 48% Residuo secco / Residual dry matter 52% - 55% Grasso / Fat: 23% - 25% Grasso sul secco / Dry fat 45% - 46% pH: 5.3 – 5.4
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	Formaggio a pasta filata affumicata. Affumicatura ottenuta in modo tradizionale, con fumo naturale ottenuto da apposita segatura certificata. _____ _____		
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Dorato / _____	
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Compatta / _____	
	GUSTO / TASTE	Affumicato e sapore deciso / _____	
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in sottovuoto termoretraibile. 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	Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici. 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: 1389 kJ / 334 kcal Grassi / Fat: 26 g di cui Saturi / Saturated Fat: 17 g Carboidrati / Carbohydrates: 2.4 g di cui Zuccheri / Sugars: 0.5 g Proteine / Proteins: 23 g Sale / Salt: 1.3 g		
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA Origin of milk: ITALY		
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING		
	Sacchetto per sottovuoto termoretraibile / _____		
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING		
	Cartone da 7 pezzi / Cardboard from 7 pieces		
	PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION		
Colli per strato 6 / Packages per tier 6 Starti per pallet 10 / Tiers per pallet 10			
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth	
mm 104	-	mm 480 mm 290	