




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 200 g	
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 	
CODICE EAN EAN CODE	8004483001006	
PESO TOTALE NET WEIGHT	200 g	
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 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: 57% - 60% Residuo secco / Residual dry matter: 40% - 43% Grasso / Fat: 19% - 20% Grasso sul secco / Dry fat: 46% - 47% pH: 5.28 - 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.: < 107 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 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 sferica con pelle liscia, aspetto interno a sfoglie. <i>Spun cheese with spherical shape with smooth skin, internal aspect in sheets.</i>		
PROPRIETA' ORGANOLETICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Bianco lucido / <i>Glossy white</i>	
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Morbida ed elastica / <i>Soft and elastic</i>	
	GUSTO / TASTE	Profumo e gusto tipico del latte <i>Perfume and typical taste 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 di raccolta locale, sale, caglio e fermenti lattici. 100% Latte Lombardo. <i>Local cow's milk, salt, rennet and lactic ferments. 100% Lombard milk.</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 Calcio / Calcium	1057 / 255 kJ / kcal 20 g 14 g 0.4 g 0.4 g 18 g 0.94 g 406 mg	
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 25 pezzi / <i>Cardboard from 25 pieces</i> Cartone da 10 pezzi / <i>Cardboard from 10 pieces</i>		
	PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION		
Colli per strato 6 – Strati per pallet 10 / <i>Packages per tier 6 - Tiers per pallet 10</i> Colli per strato 16 - Strati per pallet 10 / <i>Packages per tier 16 - Tiers per pallet 10</i>			
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGOLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	mm 104	mm 480	mm 290
	mm 115	mm 290	mm 190
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			