



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 02 21/03/2025

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 (day, month, year)
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) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
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 Lievi 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 21/03/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio a pasta filata affumicata. Affumicatura ottenuta in modo tradizionale, con fumo naturale ottenuto da apposita segatura certificata. <i>Smoked pasta filata cheese. Smoked in the traditional way, with natural smoke obtained from specially certified sawdust.</i>	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Dorato / Golden
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Compatta / Compact
	GUSTO / TASTE	Affumicato e sapore deciso / <i>Smoky and strong flavor</i>
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in sottovuoto termoretraibile. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C <i>Shrink-wrapped vacuum-packed product. 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 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 <i>Origin of milk: ITALY</i>	
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING	
	Sacchetto per sottovuoto termoretraibile / <i>Shrink vacuum bag</i>	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	
	Cartone da 7 pezzi / <i>Cardboard from 7 pieces</i>	
	PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION	
	Colli per strato 6 / <i>Packages per tier 6</i> Starti per pallet 10 / <i>Tiers per pallet 10</i>	
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM	
	Altezza / Height	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING	
	Altezza / Height - mm 104	Larghezza / Width - mm 480 Profondità / Depth - mm 290