



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 03 04/04/2025

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	RICOTTINA IN VASCHETTA
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	2217965
PESO TOTALE NET WEIGHT	
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	
SHELF LIFE	16 giorni a +4°C 16 days at +4°C
LOTTO LOT	Corrisponde alla data di scadenza espresso in (ggmmaa) Corresponds to the expiration date expressed in (ggmmaa)
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 consumed by everyone, including children and the elderly, except those allergic or intolerant to the allergens listed below.</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	Umidità: 72% – 76% Residuo secco 24% - 28% Grasso: 8.5% - 12% Grasso sul secco 38% - 42% pH: 6.1 – 6.2
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Carica batterica totale: < 1000 UFC/g Coliformi totali: < 100 UFC/g E. coli: < 50 UFC/g Lievit. e Muffe: < 100 UFC/g Staf. Coag +: < 10 UFC/g Enterobacteriaceae: < 1000 UFC/g Listeria monocytogenes: Assente Salmonella spp.: Assente 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° 03 04/04/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Ricotta tradizionale in fucella a forma conica, aspetto esterno classico da ricotta. <i>Traditional cottage cheese in a conical-shaped bundle, classic ricotta exterior appearance.</i>	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Bianco / white
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Tenera / tender
	GUSTO / TASTE	Gusto e sapore delicato e leggero <i>Delicate and light taste and flavor</i>
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in fucella e vaschetta pet in atmosfera modificata. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C <i>Product packaged in a modified atmosphere bundle and pet tray. Store in the refrigerator at a temperature of 0°C / + 4°C</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Siero di Latte vaccino. Latte vaccino, sale. 100% Latte Italiano <i>Whey from cow's milk. Cow's milk, salt. 100% Italian Milk</i>	
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico: 594 kJ / 143 kcal Grassi: 11 g di cui Saturi: 7.4 g Carboidrati: 3.9 g di cui Zuccheri: 3.8 g Proteine: 8.1 g Sale: 0.19 g	
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA <i>Origin of milk: ITALY</i>	
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING	
	Vaschetta in pet chiusa con film plastico termosaldato <i>Pet tray closed with heat-sealed plastic film</i>	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	
	Cartone da 10 vaschette <i>Carton of 10 trays</i>	
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	
	Colli per strato 6 - <i>Starti per pallet 18</i>	
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