



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 04 16/05/2025

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	RICOTTA NOSTRANA CONFEZ. KG 1 CA.
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	2201525
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 expiry date expressed in (ddmmyy)
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: 74 % – 78 % Residuo secco / Residual dry matter 22 % - 26 % Grasso / Fat: 7.5 % - 10 % Grasso sul secco / Dry fat 32 % - 37 % pH: 6.1 – 6.3
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° 04 16/05/2025

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 Cow's milk whey, cow's milk, salt 100% Italian milk	
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico / Energy Value: 760 kJ / 183 kcal Grassi / Fat: 15 g di cui Saturi / Saturated Fat: 10 g Carboidrati / Carbohydrates: 3.1 g di cui Zuccheri / Sugars: 2.9 g Proteine / Proteins: 8.2 g Sale / Salt: 0.17 g Calcio / Calcium: 474 mg	
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA Origin of milk: ITALY	
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 5 pezzi / Cardboard from 5 pieces Cartone da 2 pezzi / Cardboard from 2 pieces	
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	
	Colli per strato 4 / Packages per tier 4 - Strati per pallet 12 / Tiers per pallet 12 Colli per strato 6 / Packages per tier 6 - Strati per pallet 14 / Tiers per pallet 14	
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM	
	Altezza / Height	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING	
	Altezza / Height	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	mm 140	mm 600 mm 400
	mm 104	mm 480 mm 290