



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	MOZZARELLA TRANCIO PIZZA GR. 400
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	8004483002119
PESO TOTALE NET WEIGHT	400 g
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	
SHELF LIFE	20 giorni a +4°C / 20 days at + 4 ° C
LOTTO LOT	Corrisponde alla data di scadenza espresso in (ggmmaa) <i>Corresponds to the expiry date expressed in (day, month, year)</i>
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: 51% – 53% Residuo secco / Residual dry matter 47% - 49% Grasso / Fat: 20% - 23% Grasso sul secco / Dry fat 47% - 49% 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 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 <i>There are no legal limits, the dairy has set this limit</i>



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 03 04/04/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio a pasta filata di forma cilindrica con pelle liscia.		
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Bianco lucido / Glossy white	
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Morbida ed elastica / Soft and elastic	
	GUSTO / TASTE	Profumo e gusto tipico del latte Typical smell and taste of milk	
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in film plastico protettivo. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C Product packed in protective plastic film. Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C		
INGREDIENTI INGREDIENTS	Latte vaccino di raccolta locale, sale, caglio e fermenti lattici. 100% Latte Lombardo Local cow's milk , salt, rennet and lactic ferments. 100% Lombard milk		
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico / Energy Value: 1057 kJ / 255 kcal Grassi / Fat: 20 g di cui Saturi / Saturated Fat: 14 g Carboidrati / Carbohydrates: <0.5 g di cui Zuccheri / Sugars: <0.5 g Proteine / Proteins: 18 g Sale / Salt: 0.94 g		
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA Origin of milk: ITALY		
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING		
	Film plastico protettivo termosaldato Heat-sealed protective plastic film		
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING		
	Cartone da 12 pezzi / Cardboard from 12 pieces		
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION		
DIMENSIONI DIMENSIONS	Colli per strato 6 / Packages per tier 6 Starti per pallet 10 / Tiers per pallet 10		
	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	mm 104		mm 477 mm 290