



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 04 17/12/2025

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	FIOR DI LATTE SERIATE FILONE KG. 2
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	8004483002102
PESO TOTALE NET WEIGHT	2 kg
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) 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: 48% – 50% Residuo secco / Residual dry matter 50% - 52% Grasso / Fat: 23% - 24.5% Grasso sul secco / Dry fat 45% - 48% pH: 5.25 – 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.: < 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 17/12/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio a pasta filata di forma cilindrica, aspetto esterno pelle dura e saporita. <i>Pasta filata cheese with cylindrical shape, hard and tasty skin exterior appearance</i>		
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR		Bianco lucido / <i>Glossy white</i>
	CONSISTENZA / CONSISTENCY		Compatta ed elastica / <i>Compact and elastic</i>
	GUSTO / TASTE		Saporito e profumo di latte <i>Tasty and scent 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.</i> <i>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.</i> <i>100% Italian milk</i>		
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico / Energy Value: 1313 kJ / 316 kcal Grassi / Fat: 25 g di cui Saturi / Saturated Fat: 17 g Carboidrati / Carbohydrates: 2.7 g di cui Zuccheri / Sugars: 0.6 g Proteine / Proteins: 20 g Sale / Salt: 0.58 g		
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 5 pezzi / <i>Cardboard from 5 pieces</i>		
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION		
DIMENSIONI DIMENSIONS	Colli per strato 6 / <i>Packages per tier 6</i> Starti per pallet 10 / <i>Tiers per pallet 10</i>		
	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	mm 104		mm 400