

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATASHEET	Data emissione / date of issue 15.10.2018 Revisione / Reviewed n° 05 09.05.2025
--	---	--

PRODUTTORE MANUFACTURER	CASEIFICIO PREZIOSA S.R.L. Via Cassinone 32 - 24068 Seriate (BG) PARTITA IVA / VAT NUMBER: 01751430164 Tel / phone: +39 035 303884 Fax: +39 035 303897 e-mail: quality@mozzarelladiseriate.it	
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO 100 g	
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 	
CODICE EAN EAN CODE	8004483001112	
PESO TOTALE NET WEIGHT	300g	
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	100g	
SHELF LIFE	20 giorni a +4°C / 20 days at + 4 ° C	
LOTTO LOT	Corrisponde alla data di scadenza espresso in gg/mm/aa Corresponds to the expiry date expressed in dd/mm/yy	
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. The product can be used by everyone, including children and the elderly, with the exclusion of allergic or intolerant people to the allergens below.	
ALLERGENI ALLERGENS	Latte delattosato (sono presenti naturalmente proteine del latte) Delactosed milk (milk proteins are naturally present)	
PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	Umidità / Humidity: Residuo secco / Residual dry matter: Grasso / Fat: Grasso sul secco / Dry fat: Lattosio pH:	59% - 61% 39% - 41% 18% - 21 % 45% - 46% <0.01g/100g < 5.28 - 5.30%
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Carica batterica totale / total bacterial load: Coliformi totali / total coliforms: E. coli: Lievitanti e Muffe / Yeasts and Moulds: Staf. Coag +: Enterobacteriaceae: Listeria monocytogenes: Salmonella spp.: Pseudomonas spp.:	< 1000 UFC/g < 100 UFC/g < 50 UFC/g < 100 UFC/g < 10UFC/g 1000 UFC/g Assente / Absent Assente / Absent < 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 15.10.2018 Revisione / Reviewed n° 05 09.05.2025
--	---	---

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio a pasta filata di forma sferica con pelle liscia, aspetto interno a sfoglie. Spun cheese with spherical shape with smooth skin, internal aspect in sheets.		
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 Perfume and typical taste of milk	
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in film plastico termosaldato con liquido di governo. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C Product packaged in a heat-sealed plastic film with liquid. Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C		
INGREDIENTI INGREDIENTS	Latte delattosato , sale, fermenti lattici vivi. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Delactosed milk , salt, live lactic ferments. The product contains glucose and galactose as a consequence of the breakdown of lactose.		
VALORI NUTRIZIONALI NUTRITION VALUES	Valori nutrizionali medi Average nutritional values	Per 100 g	
	Energia / Energy	1279 / 308	kJ / kcal
	Grassi Totali / Total fat	25	g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18	g
	Carboidrati / Cabohydrates	1.50	g
	di cui zuccheri / of which sugars	0.6	g
	Proteine / Protein	20	g
	Sale / Salt	0.9	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		
	Sacchetto da 10 pezzi cartone da 6 sacchetti Bag of 10 pieces cardboard of 6 bags		
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION		
	Colli per strato 4 – Strati per pallet 12 / Packages per tier 4 - Tiers per pallet 12		
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGOLO ARTICOLO / SINGLE ITEM		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
	IMBALLAGGIO / PACKAGING		
	Altezza / Height	-	Larghezza / Width - Profondità / Depth
mm 140		mm 600	mm 40
La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è / The company responsible for food management and safety is: FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti / Contacts: info@studiofoodconsulting.it; tel / phone: 035/302156; website: www.studiofoodconsulting.it			

REV. 05	Approvato da / Approved by Mauro Preziosa (DIR)	Revisionato da / Reviewed by RHACCP	Pag. 2/2
---------	---	---	----------