



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	FIOR DI LATTE GR 125
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 
CODICE EAN EAN CODE	8004483001204
PESO TOTALE NET WEIGHT	330 g
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY	125 g
SHELF LIFE	25 giorni a +4°C / 25 days at + 4 ° C
LOTTO LOT	Corrisponde alla data di scadenza espresso in (ggmmaa) Corresponds to the expiry date expressed in (day, month, year)
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: 59% – 61% Residuo secco / Residual dry matter 39% - 41% Grasso / Fat: 18% - 21 % Grasso sul secco / Dry fat 45% - 46% pH: 5.28 – 5.30



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 03 04/04/2025

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	
	DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION Formaggio a pasta filata di forma sferica con pelle liscia, aspetto interno a sfoglie <i>Spherical stretched-curd cheese with smooth skin, flaky interior appearance</i>	
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. <i>Typical smell and taste of milk.</i>
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in film plastico termosaldato con liquido di governo. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C <i>Product packed in heat-sealed plastic film with preserving liquid.</i> <i>Store in the refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Latte vaccino di raccolta locale, sale, caglio e fermenti lattici. 100% Latte Lombardo <i>Local cow's milk, salt, rennet and lactic ferments.</i> <i>100% Lombard milk</i>	
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g NUTRITION FACTS ON 100 g	Valore energetico / Energy Value: 966 kJ / 232 kcal Grassi / Fat: 16 g di cui Saturi / Saturated Fat: 11 g Carboidrati / Carbohydrates: 0.4 g di cui Zuccheri / Sugars: 0.3 g Proteine / Proteins: 21 g Sale / Salt: 0.29 g	
ORIGINE MATERIE PRIME RAW MATERIAL ORIGIN	Origine del latte: ITALIA Origin of milk: ITALY	
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING	
	Film plastico termosaldato / <i>Heat-sealed plastic film</i>	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	
	Sacchetto da 10 pezzi cartone da 6 sacchetti <i>Bag of 10 pieces carton of 6 bags</i>	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue

Revisione / Reviewed
n° 03 04/04/2025

	PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION		
	Colli per strato 4 / Packages per tier 4 Starti per pallet 12 / Tiers per pallet 12		
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