




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT DATASHEET

Data emissione / date of issue
15/10/2018

Revisione / Reviewed
n° 03 12/10/2020

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 PRIMAVERA JULIENNE VAS. KG. 2.5																		
NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO	MOZZARELLA DI SERIATE 																		
CODICE EAN EAN CODE	8004483004205																		
PESO TOTALE NET WEIGHT	2.500 kg																		
QUANTITA' NOMINALE SGOCCIOLATA CHANGED NOMINAL QUANTITY																			
SHELF LIFE	30 giorni a +4°C / 30 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) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>																		
PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	<table><tr><td>Umidità / Humidity:</td><td>49 % - 53 %</td></tr><tr><td>Residuo secco / Residual dry matter :</td><td>47 % - 51 %</td></tr><tr><td>Grasso / Fat:</td><td>21 % - 23 %</td></tr><tr><td>Grasso sul secco / Dry fat :</td><td>45 % - 47 %</td></tr><tr><td>pH:</td><td>5.3 - 5.4</td></tr></table>	Umidità / Humidity:	49 % - 53 %	Residuo secco / Residual dry matter :	47 % - 51 %	Grasso / Fat:	21 % - 23 %	Grasso sul secco / Dry fat :	45 % - 47 %	pH:	5.3 - 5.4								
Umidità / Humidity:	49 % - 53 %																		
Residuo secco / Residual dry matter :	47 % - 51 %																		
Grasso / Fat:	21 % - 23 %																		
Grasso sul secco / Dry fat :	45 % - 47 %																		
pH:	5.3 - 5.4																		
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	<table><tr><td>Carica batterica totale / total bacterial load:</td><td>< 1000 UFC/g</td></tr><tr><td>Coliformi totali / total coliforms:</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>E. coli:</td><td>< 50 UFC/g</td></tr><tr><td>Lieviti e Muffe / Yeasts and Moulds:</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Staf. Coag +:</td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae:</td><td>< 1000 UFC/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes:</td><td>Assente / Absent</td></tr><tr><td>Salmonella spp.:</td><td>Assente / Absent</td></tr><tr><td>Pseudomonas spp.:</td><td>< 10⁷ UFC/g (*)</td></tr></table>	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 (*)
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
15/10/2018

Revisione / Reviewed
n° 03 12/10/2020

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio a pasta filata a taglio julienne. Julienne cut spun cheese	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	COLORE / COLOR	Bianco / white
	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Compatta / Compact
	GUSTO / TASTE	Saporito / Tasty
STOCCAGGIO STORAGE	Prodotto confezionato in vaschetta pet chiusa con film plastico termosaldato in atmosfera protettiva. Conservare in frigorifero alla temperatura di 0°C / + 4°C Product packed in a closed pet tray with a heat-sealed plastic film in a protective atmosphere. Store in a refrigerator at a temperature of 0 °C / + 4 °C	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici. Cow's milk , salt, rennet and lactic ferments.	
VALORI NUTRIZIONALI NUTRITION FACTS	VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES	Per 100 g for 100 g
	Energia / Energy: Grassi totali / Total Fat: di cui acidi grassi saturi / of which saturates Fat: Carboidrati / Carbohydrates: di cui Zuccheri / of which sugars: Proteine / Protein: Sale / Salt:	1346 kJ / 324 kcal 25 g 17 g 2.5 g 0.6 g 22 g 0.48 g
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. Pet tray closed with heat-sealed plastic film.	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	
	Cartone da 4 vaschette / Cardboard from 4 trays	
	PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	
Colli per strato 4 / Packages per tier 4 Starti per pallet 7 / Tiers per pallet 7		
DIMENSIONI DIMENSIONS	SINGLO ARTICOLO / SINGLE ITEM	
	Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth
		IMBALLAGGIO / PACKAGING
Altezza / Height	- Larghezza / Width - Profondità / Depth	
mm 210	mm 600	mm 400
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: info@studiofoodconsulting.it ; tel / phone: 035/302156; website: www.studiofoodconsulting.it		