



# SCHEDA TECNICA

**480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO**

DATA:08/08/2019

REVISIONE:4

## Azienda

Ragione sociale **CASEIFICIO LONGO S.R.L.** Stabilimento di produzione **Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43**  
 Bollo CE **IT L7A1W CE** Aliquota IVA **4 %** Certificazioni **IFS - BRC**  
 Codice TARIC **04061050-90** Codice doganale **04061050** FDA **13392846182**

## Prodotto

Cod. Articolo **480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO** Ean **2728100+PESO**

Denominazione legale **Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente muffettata**

Marchio di tutela

Peso netto (g) **1000** Peso lordo (g) **1100** Peso sgocciolato (g)

Foto unità di vendita

Etichetta sopra

Etichetta sotto



**Tomino del Boscaiolo®** DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100 g

Energia kJ/kcal	1428/345
Grassi (g)	29
di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	1,9
di cui zuccheri (g)	0,1
Proteine (g)	19
Sale (g)	1,0

**INGREDIENTI:**  
 latte, sale, caglio.  
 Origine del latte: Italia  
 Caseificio Longo srl, Via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)

**SUGGERIMENTO DI UTILIZZO:**  
 Si consiglia la cottura.

5 min 180°C / 170°C ventilato / Non esporre alla fiamma diretta / Rosolare in padella pochi minuti / 40sec a 400W

Da consumare entro: vedi lato etichetta  
 Conservare in frigo tra 0°C e +7°C

Peso:  
Lotto:  
Da consumare entro:

Ingredienti **LATTE, sale, caglio**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta  **edibile** Stagionatura minima  **Giorni stagionatura 5**

Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0/7°C**

Shelf-life (gg) **37** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **30**

## Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.

Energia kJ/Kcal	<b>1428/345</b>
Grassi (g)	<b>29</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>19</b>
Carboidrati (g)	<b>1,9</b>
di cui zuccheri (g)*	<b>0,1</b>
Proteine(g)	<b>19</b>
Sale(g)	<b>1,0</b>

\* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)

## Origine del Latte

Nazione **Italia**  
 Regione **Piemonte**  
 Tipo **VACCINO**

## Allergeni

Latte  Solfiti   
 Pesce   
 Frutta a guscio

## Intolleranze

Lattosio   
 Glutine

## Caratteristiche organolettiche

Aspetto **Crosta leggermente muffettata**  
 Struttura **Pasta molle uniforme e compatta**  
 Colore **Giallo paglierino**  
 Gusto **Dolce, leggermente piccante**

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi **Limite interno <10.000 ufc/g**  
 Stafilococchi coagulasi + **m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c.=2**  
 E. Coli **m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c.=2**  
 Salmonella **Assente in 25 g - n=5 - c= 0**  
*per prodotti con speck/bacon*  
 L. Monocytogenes **Assente in 25 g - n=5 - c= 0**  
 Enterotossine stafilococciche **Non rilevabili in 25 g - n=5 - c= 0**  
 Bacillus cereus **solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte**  
 Clostridi **per prodotti sott'olio**

## Caratteristiche chimico fisiche

Umidità (%) **48** TOLLERANZA +- 2 %  
 Grasso (%) **29** TOLLERANZA +- 20 %  
 Grasso/ss (%) **56** TOLLERANZA +- %  
 pH **5,2** TOLLERANZA +- 0.2 %  
 n° perossidi (meqO2/Kg) < *per prodotti sott'olio*

## Imballo primario unità di vendita

Tipo imballo **vaschetta**  
 Materiale **PP**  
 Materiale film chiusura **PP**  
 Dimensioni unità di vendita (mm) **320 x 260 h 40**  
 Condizionamento **nessuno**

## Imballo secondario trasporto

Tipologia imballo **scatola**  
 Materiale **cartone**  
 Dimensioni imballo (mm) **330 x 270 h 250**  
 Peso netto (g) **6000** Peso lordo (g) **6875**  
 Unità di vendita per imballo **6**

## Pallettizzazione

Numero imballi per piano **10** Numero piani **5** Totale imballi su pallet **50** Tipo bancale **epal**  
 Dimensioni pallet (cm) **120 x 80 h 143**  
 Peso netto pallet Kg (escluso pallet) **300** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **369**