



SCHEDA TECNICA TOMINO BOSCAIOLO

| | |
|---|--|
|  |  |
| DENOMINAZIONE: TOMINO DEL BOSCAIOLO COD. PRDOTTO: TOMBO001 | |

| Dati di conservazione prodotto | |
|--------------------------------|---|
| INGREDIENTI: | LATTE pastorizzato sale, caglio. |
| DATA DI SCADENZA | Si |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| T.M.C | 30gg |
| STAGIONATURA | rapida |

| Struttura del formaggio | |
|-------------------------|--|
| INTERNA: | pasta molle uniforme compatta |
| CROSTA | leggera asciutta e leggermente fiorita |
| COLORE | giallo paglierino |
| GUSTO | dolce leggermente piccante |
| CONSISTENZA | morbida- sostenuta |

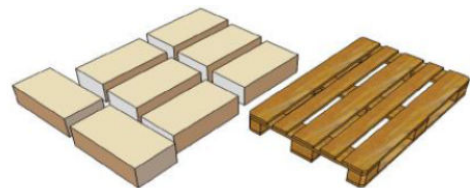
| VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto EU REG.1169/2011 | |
|---|------|
| Energia kcal/100 g | 362 |
| Energia kJ/100 g | 1599 |
| Proteine (g) | 20 |
| Carboidrati (g) | 3 |
| Zucchero (g) | 2,6 |
| Grasso (g) | 30 |
| Di cui saturi (g) | 21 |
| Sale | 0,8 |

| Parametri chimici medi per 100 gr. | |
|------------------------------------|---------|
| GRASSO TOTALE | 30-31% |
| GRASSO S/S | 54% |
| UMIDITA' | 45-46% |
| pH: | 5.1-5.2 |

| Parametri microbiologici | | m= limite inferiore; M=limite superiore | |
|--|--|---|---------------|
| COLIFORMI | Limite interno di qualità <10000 u.f.c./gr | | |
| Regolamento(CE)n.1441/2007 | m | M | n=2 su 5 u.c. |
| STAFILOCOCCI COAGULASI + | 10 ufc/gr | 100 ufc/gr | 2 |
| E.COLI | 100 ufc/gr | 1000 ufc/gr | 2 |
| SALMONELLA - L.MONOCYTOGENES - ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE | Assente in 25 gr | | 0 |

IMBALLO PER ALIMENTI **PUO' ESSERE CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA**

| Dettagli dimensioni per palettizzazione | |
|---|----------------------|
| Nome commerciale | TOMINO DEL BOSCAIOLO |
| Peso pezzo unitario | 1000 g. ca. |
| Unità per cartone | 2 |
| Dimensioni cartone | 340 x 280 x H100 |
| Cartoni per strato | 8 |
| Numero di strati per bancale | 4 |



Allergeni **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)