SCHEDA TECNICA TOMME DE CHEVRE
(cod.art: TOMCH001)

INGREDIENTI:

- Latte pastorizzato di capra..... 98,67 %
- Sale marino..... 1,20 %
- Caglio ..... 0,03 %
- Fermenti lattici..... . 0,09 %

  Penicillium Candidum 0,01%

ORIGINE DEL LATTE Spagna

Forma :	Cilindrica
Dimensioni :	Diámetro 15 cm.x Scalzo 7,50 cm
Peso :	KG. 1,40 ca.
Caratteristiche organolettiche :	
Aspetto :	Crosta liscia
Consistenza Pasta :	consistente, con leggera occhiatura, di ciloro bianco avorio
Sapore :	Dolce delicato, acidulo

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materia Secca (%) :	> 50
Materia Grassa(%) :	> 26
Materia Grassa sulla Materia Secca (%) :	> 45
Sale (%) :	1,4
pH :	5,20

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Coliformi :	< 10 000 /g
E.Coli :	< 1 000 /g
Staphylocoques Aureus :	< 1 000 /g
Salmonella :	Assenza/ 25 g
Listeria :	Assenza/ 25 g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Temperatura di stoccagio :	+3° C, +8° C
Scadenza:	da data confezionamento 58 gg.

COMPOSIZIONE IMBALLI

Imballaggio:	Cartone o Casse Plastica
Dimensioni cassa (larghezza , lunghezza , altezza):	
Peso cartone :	
Unità x cartone : *Unità x cassa :*	2 6
Codice EAN Prodotto:	
EAN Box Codice:	

PALLETIZZAZIONE

Tipo Pallet :	EUROPALLET
Dimensioni Pallet :	80 x120
Numero di cartoni per Pallet :	60
Numero di cartoni per Strato:	10
Numero di Strati per Pallet :	6

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR.

Valore energetico	1290 KJ / 311 Kcal
Grassi	24,80 g
Grassi saturi	15,9 g
Proteine	21,6 g
Carboidrati	0,3 g
Zuccheri	0,3 g
Sale	1,4 g