



## SCHEDA TECNICA

**48MINI - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ PESO VARIABILE**

DATA:01/12/2021  
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 **15047555180**

### Prodotto

Cod. Articolo **48MINI - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ PESO VARIABILE** Ean **2539820 + PESO - PLU 70**  
 Denominazione legale **Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente muffettata**

Marchio di tutela Peso netto (g) **400** Peso lordo (g) **450** Peso sgocciolato (g)  
 Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



Tomino del Boscaiolo®		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100 g	
Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente muffettata		Energia kJ/kcal	1428/345
<b>INGREDIENTI:</b>		Grassi (g)	29
latte, sale, caglio.		di cui acidi grassi saturi (g)	19
Origine del latte: Italia		Carboidrati (g)	1,9
Caseificio Longo srl, Via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)		di cui zuccheri (g)	0,1
<b>SUGGERIMENTO DI UTILIZZO:</b>		Proteine (g)	19
Si consiglia la cottura.		Sale (g)	1,0
5 min 180°C 170°C ventilato	Non esporre alla fiamma diretta	Peso:	
Rosolare in padella pochi minuti.	40sec a 400W	Lotto:	
Da consumare entro: vedi lato etichetta		Da consumare entro:	
Conservare in frigo tra 0°C e +7°C			

Ingredienti **Latte, sale, caglio**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta  **edibile** Stagionatura minima  **Giorni stagionatura 5**  
 Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0°C/+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	<b>Italia</b>
Regione	<b>Piemonte</b>
Tipo	<b>VACCINO</b>

Allergeni	
Latte	<input checked="" type="checkbox"/>
Solfiti	<input type="checkbox"/>
Pesce	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>

Intolleranze	
Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutine	<input type="checkbox"/>

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	<b>Crosta leggermente muffettata</b>
Struttura	<b>Pasta molle uniforme e compatta</b>
Colore	<b>Giallo paglierino</b>
Gusto	<b>Dolce, leggermente piccante</b>

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

Caratteristiche chimico fisiche		
Umidità (%)	<b>48</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso (%)	<b>29</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso/ss (%)	<b>56</b>	TOLLERANZA +- %
pH	<b>5,2</b>	TOLLERANZA +- %
n° perossidi (meqO2/Kg) <		<i>per prodotti sott'olio</i>

Imballo primario unità di vendita	
Tipo imballo	<b>vaschetta</b>
Materiale	<b>PP5</b>
Materiale film chiusura	<b>other 7</b>
Dimensioni unità di vendita (mm)	<b>184 x 252 h 35</b>
Condizionamento	<b>nessuno</b>

Imballo secondario trasporto	
Tipologia imballo	<b>scatola</b>
Materiale	<b>cartone</b>
Dimensioni imballo (mm)	<b>280 x 200 h 140</b>
Peso netto (g)	<b>1600</b>
Peso lordo (g)	<b>1800</b>
Unità di vendita per imballo	<b>4</b>

### Pallettizzazione

Numero imballi per piano **12** Numero piani **6** Totale imballi su pallet **72** Tipo bancale **epal**  
 Dimensioni pallet (cm) **120 x 80 h 102**  
 Peso netto pallet Kg (escluso pallet) **115** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **154**