



SCHEDA TECNICA

480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG

DATA:03/03/2021

REVISIONE:6

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 **480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG** Ean **2415766 + PESO**

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

Marchio di tutela

Peso netto (g) **1000** Peso lordo (g) **1140** Peso sgocciolato (g)

Foto unità di vendita

Etichetta sopra

Etichetta sotto



Tomino del Boscaiole®		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100 g	
Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente muffettata		Energia kJ/kcal	1428/345
INGREDIENTI: latte, sale, caglio. Origine del latte: Italia Caseificio Longo srl, Via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)		Grassi (g)	29
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO: Si consiglia la cottura.		di cui acidi grassi saturi (g)	19
		Carboidrati (g)	1,9
Da consumare entro: vedi lato etichetta Conservare in frigo tra 0°C e +7°C		di cui zuccheri (g)	0,1
		Proteine (g)	19
		Sale (g)	1,0

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.		Origine del Latte		Allergeni		Intolleranze	
Energia kJ/Kcal	1428/345	Nazione	Italia	Latte	<input checked="" type="checkbox"/>	Solfiti	<input type="checkbox"/>
Grassi (g)	29	Regione	Piemonte	Pesce	<input type="checkbox"/>	Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	19	Tipo	VACCINO	Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	Glutine	<input type="checkbox"/>
Carboidrati (g)	1,9	Caratteristiche organolettiche					
di cui zuccheri (g)*	0,1	Aspetto	Crosta leggermente muffettata				
Proteine(g)	19	Struttura	Pasta molle uniforme e compatta				
Sale(g)	1,0	Colore	Giallo paglierino				
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)		Gusto	Dolce, leggermente piccante				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisiche		
Coliformi	Limite interno <10.000 ufc/g	Umidità (%)	48	TOLLERANZA +- 2 %
Stafilococchi coagulasi +	m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c.=2	Grasso (%)	29	TOLLERANZA +- 20 %
E. Coli	m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c.=2	Grasso/ss (%)	56	TOLLERANZA +- %
Salmonella	Assente in 25 g - n=5 - c=0	pH	5,2	TOLLERANZA +- 0.2 %
per prodotti con speck/bacon		n° perossidi (meqO2/Kg) <		<i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes	Assente in 25 g - n=5 - c=0			
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g - n=5 - c=0			
Bacillus cereus	<i>solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte</i>			
Clostridi	<i>per prodotti sott'olio</i>			

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	vaschetta e foglietto di carta	Tipologia imballo	scatola
Materiale	vaschetta: PP05, foglietto: PAP22	Materiale	cartone
Materiale film chiusura	OTHER 07	Dimensioni imballo (mm)	330 x 270 h 250
Dimensioni unità di vendita (mm)	320 x 260 h 40	Peso netto (g)	6000
Condizionamento	nessuno	Peso lordo (g)	7000
		Unità di vendita per imballo	6

Pallettizzazione					
Numero imballi per piano	10	Numero piani	5	Totale imballi su pallet	50
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 140				
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	300.00	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	375,00		
		Tipo bancale	epal		