




## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.: 13  
Data: 31/05/2013

# Tomino

*Formaggio a pasta bianca, morbida ed omogenea. La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione. Può essere consumato sia crudo che grigliato.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Tomino Re Giustino	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio di vitello, fermenti lattici selezionati muffe bianche (penicillium candidum e geotricum candidum).	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	Latte, suoi componenti e/o derivati in base D.Lgs.114/2006 e succ. mod. ed integ. Nello stabilimento non vengono utilizzate nessuna delle altre sostanze allergeniche dell'elenco del suddetto decreto.	
<b>SHELF - LIFE</b>	30 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	

VALORI NUTRIZIONALI su 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u m	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal	350
	KJ	1449
Proteine	g	20.5
Carboidrati	g	0.5
- di cui zuccheri	g	0.5
Lipidi	g	29.5
- di cui saturi	g	21.6
Sale (NaCl)	g	1.2

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)		IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
100 g	variabile		12 pz in vaschetta termosaldata	vaschette singole cartoni da 12 vs (51x41)