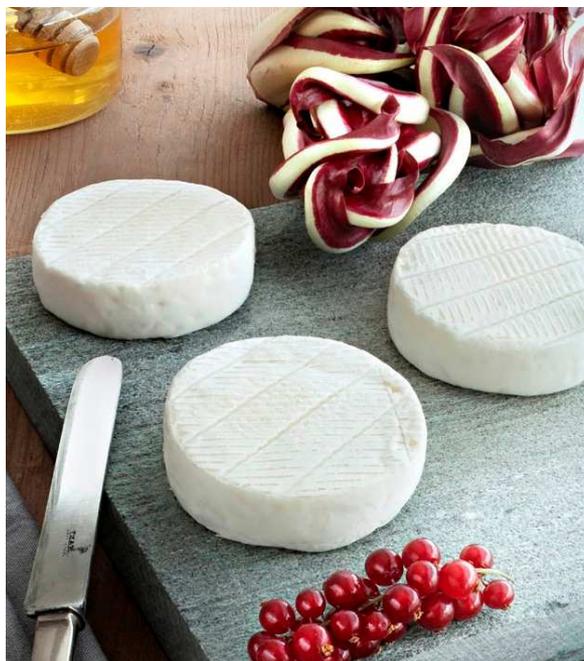


Tomino

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.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tomino	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici , muffe bianche selezionate.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	25 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa su ogni singola confezione. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	1476
	kcal	356
Grassi	g	30
- di cui acidi grassi saturi	g	22
Carboidrati	g	0.5
- di cui zuccheri	g	0.5
Proteine	g	21
Sale	g	1.2

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.920
Umidità	g/100g	43.0 - 45.0
pH		5.20 - 5.30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza	
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000	
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1x10 ⁵)	/25g	Non rilevabile in /25g	
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10 ⁵	
Lieviti	ufc/g	< 10 ⁵	
Salmonella spp	/25g	Assente	
Listeria monocytogenes	/25g	Assente	
Fosfatasi		Negativa	

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
100 g	variabile	2 227653	12 pz in vaschetta termosaldata	cartoni da 12 vs. (51x41)
			2 pz in incarto neutro + fascetta cartoncino	cartoni da 18 pz. (24x26)
				cartoni da 10 pz (39x21)

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONE 51x41	51.4 x 41.6 x 18.3	2 x 2 ct	3
CARTONE 24x26	24.0 x 26.0 x 10.5	3 x 5 ct	5
CARTONE 39x21	39.0 x 21.0 x 6.0	2 x 5 ct	10