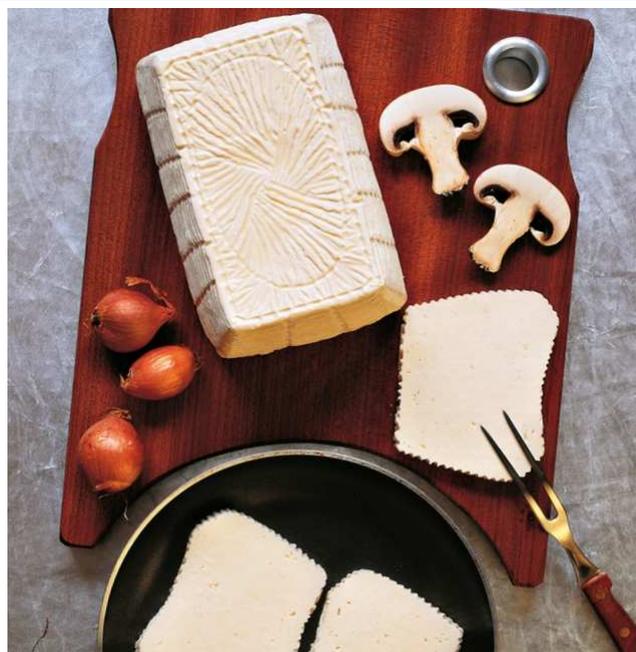


# Tosella

*Formaggio fresco a pasta molle e bianchissima.*

*Il suo gusto viene esaltato al massimo con la cottura alla griglia o in padella, ma può essere consumato anche crudo, condito con un filo d'olio nelle insalate.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Tosella Castellan o altro marchio personalizzato	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio di vitello.	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia - 100% Veneto	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.	
<b>SHELF - LIFE</b>	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme alla normativa vigente.	
<b>CONTROLLO QUALITA'</b>	Secondo metodica HACCP	
<b>MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO</b>	Data di scadenza impressa su ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
<b>TRASPORTO</b>	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	1285
	kcal	310
Grassi	g	25
- di cui acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	2.2
- di cui zuccheri	g	2.2
Proteine	g	19
Sale	g	0.83

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.978
Umidità	g/100g	53.0 - 55.0
pH		6.60

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 $\beta$ - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a $1 \times 10^5$ )	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< $10^6$		
Lieviti	ufc/g	< $10^6$		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		n = 5 c = 0
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 microorganismo 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
2000 g	variabile	2 270918	pergamena vegetale + sacchetto sottovuoto	forme singole