


Tomino di capra

Formaggio dalla crosta brinata edibile bianchissima, di breve stagionatura, con pasta dalla consistenza morbida, uniforme e compatta e aroma caratteristico. Prodotto con solo latte di capra.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tomino di Capra	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte caprino, coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), sale, 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 ed 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	1315
	kcal	316
Grassi	g	24
- di cui acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	1.1
- di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	24
Sale	g	1.2

Tomino di capra

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,920
Umidità	g/100g	43.0 - 45.0
pH		5.20 - 5.30

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	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 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^5		
Lievi	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 547848	2 pz in incarto neutro + fascetta cartoncino	cartoni 10 cf.x2pz (39x21)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONE 39x21	39.0 x 21.0 x 6.0	2 x 5 ct	10