

Il 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.

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tomino	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
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' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sulla vaschetta o sull'incarto dei 2 tomini. 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

Energia	1476 kJ/356 kcal
Grassi	30 g
- di cui acidi grassi saturi	22 g
Carboidrati	0,5 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	21 g
Sale	1,2 g



CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,920
Umidità	g/100g	43,0 – 45,0
Grasso su S.S.	g/100g	52,0 – 55,0
pH		5,20 -5,30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
100 g ca.	variabile	2 227653	sfusi in vaschetta termosaldada	vaschetta x 12 pz	singole vs. ct da 12 vs
			2 pz in incarto stampato	ct da 10 cf x 2 pz	40x23

PALLETIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI da 12 vs	51.4 x 41.6 x 18.3	2 ct	5
CARTONI 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10