

La 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 anche essere consumato crudo, condito con un filo d'olio nelle insalate

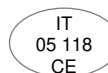
Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Tosella

LUOGO DI PRODUZIONE

Stabilimento di:
Rosà VI – via Giotto 24



INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

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

15 gg conservato in frigo 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 22000:2018 'Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare'

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. 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	1285 kJ/310 kcal
Grassi	25 g
- di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	2,2 g
- di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	19 g
Sale	0,83 g



CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,978
Umidità	g/100g	53,0 – 55,0
Grasso su S.S.	g/100g	
pH		6,60

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
Enterobatteriacee	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	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Fosfatasi		Negativa

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

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
2 kg ca.	variabile	2 270918	pergamena vegetale + sacchetto sottovuoto con etichetta applicata	forme singole	

PALLETIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE STRATO	COMPOSIZIONE BANCALE	N. STRATI IN ALTEZZA