

# Il Tomino di Capra



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

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tomino di capra	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	<b>Latte</b> caprino, coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), sale, fermenti lattici, muffe bianche selezionate.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	25 gg conservata 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 QUALITÀ E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare'	
MODALITÀ 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	1315 kJ/316 kcal
Grassi	24 g
- di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	1,1 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 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	
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
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. CEE n°2073/2005.*

**FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI**

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
100 g ca.	variabile	2 547848	2 pz in incarto stampato	ct da 10cf x 2 pz	40x23
			sfusi in vaschetta termosaldata	vasch. da 6 pz	single ct da 12 vs

**PALLETTIZZAZIONE**

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