SCHEDA TECNICA

38TP - TOMINI IN OLIO x 1000 g. ELETTRIC

DATA:01/09/2023
REVISIONE:5

Azienda

Ragione sociale **CASEIFICIO LONGO S.R.L** Stabilimento di produzione **Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43**

Bollo CE **IT L7A1W CE** Aliquota IVA **4 %** Certificazioni **IFS - BRC**

Codice TARIC **04069092-90** Codice doganale **04069092** FDA **15047555180**

Prodotto

Cod. Articolo **38TP - TOMINI IN OLIO x 1000 g. ELETTRIC** Ean **8010895000148**

Denominazione legale **Formaggio fresco aromatizzato al peperoncino e origano in olio**

Marchio di tutela Peso netto (g) **1000** Peso lordo (g) **1140** Peso sgocciolato (g)

Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto





Ingredienti **Tomino: (LATTE pastorizzato, sale, caglio) 66%, olio di semi di girasole 31,8%, ACETO DI VINO (SOLFITI), origano 0,6%, peperoncino 0,3%, AGLIO (SOLFITI)**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta ☐ Stagionatura minima ☐

Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0°C / +4°C**

Shelf-life (gg) **94** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **75**

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.

Energia kJ/Kcal	**1040 / 251**
Grassi (g)	**21**
di cui acidi grassi saturi (g)	**12**
Carboidrati (g)	**3,5**
di cui zuccheri (g)*	**1,9**
Proteine(g)	**12**
Sale(g)	**0,58**

** lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)*

Origine del Latte

Nazione **Italia**
Regione **Piemonte**
Tipo **VACCINO**

Allergeni

Latte ☑ Solfiti ☑
Pesce ☐
Frutta a guscio ☐

Intolleranze

Lattosio ☑
Glutine ☐

Caratteristiche organolettiche

Aspetto **Formaggio fresco in olio e aromi**
Struttura **compatta**
Colore **bianco**
Gusto **leggermente piccante**

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi
Stafilococchi coagulasi + **m= 10 ufc/g M= 100 ufc/g n=5 - c=2**
E. Coli **m= 100 ufc/g M= 1000 ufc/g n=5 - c=2**
Salmonella *per prodotti con speck/bacon* **Assente in 25g n=5 - c=0**
L. Monocytogenes **Assente in 25g n=5 - c=0**
Enterotossine stafilococciche **Non rilevabili in 25g n=5 - c=0**
Bacillus cereus *solo per Ricotta, Seiress, Crema del Piemonte*
Clostridi *per prodotti sott'olio* **<100 ufc/g**

Caratteristiche chimico fisice

Umidità (%)	**50**	**TOLLERANZA +- %**
Grasso (%)	**21**	**TOLLERANZA +- %**
Grasso/ss (%)	**42**	**TOLLERANZA +- %**
pH	**4**	**TOLLERANZA +- %**
n° perossidi (meqO2/Kg) <	**7**	*per prodotti sott'olio*

Imballo primario unità di vendita

Tipo imballo **vaschetta**
Materiale **PP**
Materiale film chiusura **7**
Dimensioni unità di vendita (mm) **280 x 200 h 40**
Condizionamento **sott'olio**

Imballo secondario trasporto

Tipologia imballo **scatola**
Materiale **cartone**
Dimensioni imballo (mm) **280 x 200 h 140**
Peso netto (g) **4000** Peso lordo (g) **4700**
Unità di vendita per imballo **4**

Pallettizzazione

Numero imballi per piano **12** Numero piani **6** Totale imballi su pallet **72** Tipo bancale **epal**
Dimensioni pallet (cm) **120 x 80 h 111**
Peso netto pallet Kg (escluso pallet) **288** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **363**