



SCHEMA TECNICA

480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG

DATA:01/07/2024

REVISIONE:7

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 **480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG** Ean **2415766 + PESO**Denominazione legale **Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente muffettata**

Marchio di tutela

Peso netto (g) **1000** Peso lordo (g) **1140** Peso sgocciolato (g)

Foto unità di vendita

Etichetta sopra

Etichetta sotto



Tomino del Boscaiole®	
Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente muffettata	
INGREDIENTI:	
latte, sale, caglio.	
Origine del latte: Italia	
Caseificio Longo srl, Via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)	
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO:	
Si consiglia la cottura.	
5 min 180°C	Non esporre alla fiamma diretta
170°C ventilato	Rosolare in padella pochi minuti
40sec a 400W	Da consumare entro: vedi lato etichetta
Conservare in frigo tra 0°C e +7°C	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	
VALORI MEDI per 100 g	
Energia kJ/kcal	1428/345
Grassi (g)	29
di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	1,9
di cui zuccheri (g)	0,1
Proteine (g)	19
Sale (g)	1,0

Ingredienti **LATTE, sale, caglio**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta ☒ **edibile** Stagionatura minima ☒ Giorni stagionatura **5**
Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0°C / 7°C**
Shelf-life (gg) **37** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **30**

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.		Origine del Latte		Allergeni			Intolleranze		
Energia kJ/Kcal	1428/345	Nazione	Italia	Latte	☒	Solfiti	☐	Lattosio	☒
Grassi (g)	29	Regione	Piemonte	Pesce	☐			Glutine	☐
di cui acidi grassi saturi (g)	19	Tipo	VACCINO	Frutta a guscio	☐				
Carboidrati (g)	1,9	Caratteristiche organolettiche							
di cui zuccheri (g)*	0,1	Aspetto	Crosta leggermente muffettata						
Proteine(g)	19	Struttura	Pasta molle uniforme e compatta						
Sale(g)	1,0	Colore	Giallo paglierino						
*lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)		Gusto	Dolce, leggermente piccante						
Caratteristiche microbiologiche				Caratteristiche chimico fisiche					
Coliformi				Umidità (%)	48	TOLLERANZA +- 2 %			
Stafilococchi coagulasi +	m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c =2			Grasso (%)	29	TOLLERANZA +- 20 %			
E. Coli	m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c =2			Grasso/ss (%)	56	TOLLERANZA +- %			
Salmonella	Assente in 25 g - n=5 - c= 0			pH	5,2	TOLLERANZA +- 0.2 %			
per prodotti con speck/bacon				n° perossidi (meqO2/Kg) <		per prodotti sott'olio			
L. Monocytogenes	Assente in 25 g - n=5 - c= 0								
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g - n=5 - c= 0								
Bacillus cereus	solo per Ricotta, Seiress, Crema del Piemonte								
Clostridi	per prodotti sott'olio								
Imballo primario unità di vendita				Imballo secondario trasporto					
Tipo imballo	vaschetta e foglietto di carta			Tipologia imballo	scatola				
Materiale	vaschetta: PP5, foglietto: PAP22			Materiale	cartone				
Materiale film chiusura	7			Dimensioni imballo (mm)	330 x 265 h 85				
Dimensioni unità di vendita (mm)	320 x 260 h 40			Peso netto (g)	2000	Peso lordo (g)		2480	
Condizionamento	nessuno			Unità di vendita per imballo	2				
Pallettizzazione									
Numero imballi per piano: 10	Numero piani	5	Totale imballi su pallet	50	Tipo bancale	epal			
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 140								
Peso netto pallet Kg (escluso pallet): 100,00			Peso lordo pallet Kg (incluso pallet): 150,00						