



SCHEDA TECNICA

48MINIF - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ - 450 g. P. FISSO

DATA:19/07/2022

REVISIONE:6

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 **48MINIF - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ - 450 g. P. FISSO** Ean **8010895001091**

Denominazione legale **Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente muffettata**

Marchio di tutela Peso netto (g) **450** Peso lordo (g) **500** Peso sgocciolato (g)
 Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



Tomino del Boscaiole® 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 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 / 170°C ventilato

Rosolare in padella pochi minuti.

Conservare in frigo tra 0°C e +7°C

Non esporre alla fiamma diretta

40sec a 400W

Da consumare entro: vedi lato etichetta

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	<input checked="" type="checkbox"/>	Solfiti	<input type="checkbox"/>
Grassi (g)	29	Regione	Piemonte	Pesce	<input type="checkbox"/>		Lattosio <input checked="" type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	19	Tipo	VACCINO	Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>		Glutine <input type="checkbox"/>
Caratteristiche organolettiche							
Carboidrati (g)	1,9	Aspetto	Crosta leggermente muffettata				
di cui zuccheri (g)*	0,1	Struttura	Pasta molle uniforme e compatta				
Proteine(g)	19	Colore	Giallo paglierino				
Sale(g)	1,0	Gusto	Dolce, leggermente piccante				
<small>* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)</small>							

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisiche	
Coliformi		Umidità (%)	48 TOLLERANZA +- %
Stafilococchi coagulasi +	m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c=2	Grasso (%)	29 TOLLERANZA +- %
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 +- %
<small>per prodotti con speck/bacon</small>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<small>per prodotti sott'olio</small>
L. Monocytogenes	Assente in 25 g - n=5 - c=0		
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g - n=5 - c=0		
Bacillus cereus	<small>solo per Ricotta, Seiness, Crema del Piemonte</small>		
Clostridi	<small>per prodotti sott'olio</small>		

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	vaschetta	Tipologia imballo	scatola
Materiale	PP	Materiale	cartone
Materiale film chiusura	other 7	Dimensioni imballo (mm)	280 x 200 h 140
Dimensioni unità di vendita (mm)	180 x 250 h 35	Peso netto (g)	1800
Condizionamento	nessuno	Peso lordo (g)	2160
		Unità di vendita per imballo	4

Pallettizzazione			
Numero imballi per piano	12	Numero piani	6
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 102		
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	129,60	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	159,60
		Totale imballi su pallet	72
		Tipo bancale	epal