



SCHEDA TECNICA

48CIC - TOMINO BOSCAIOLO VASCA 12 PZ
CLIENTE: COOPERATIVA ITALIANA CATERING

DATA: 19/06/2018
REVISIONE: 1

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 **04061050-90** Codice doganale **04061050** FDA **13392846182**

Prodotto

Cod. Articolo **48CIC - TOMINO BOSCAIOLO VASCA 12 PZ** Ean
 Denominazione legale **Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente muffettata**

Marchio di tutela **Qualitaly** Peso netto (g) **1100** Peso lordo (g) **1240** Peso sgocciolato (g)
 Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



Tomino del Boscaiolo®		DICHIAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100 g	
Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente muffettata		Energia (kJ/kcal)	1428/345
INGREDIENTI: latte pastorizzato, sale, caglio.		Grassi (g)	29
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO: Si consiglia la cottura.		di cui acidi grassi saturi (g)	19
		Carboidrati (g)	1,9
		di cui zuccheri (g)	0,1
Conservare in frigo a +4°C.		Proteine (g)	19
		Sale (g)	1,04
Prodotto per la Cooperativa Italiana catering Via Rivolana N° 35 - Polesine (MI) Italia nello stabilimento di - vedi bollo CE		Peso:	
		Lotto:	
		Da consumare entro:	

Ingredienti **Latte pastorizzato, sale, caglio**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta **edibile** Stagionatura minima **Giorni stagionatura 6**
 Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0/4°C**
 Shelf-life (gg) **37** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **30**

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.	
Energia kJ/Kcal	1450/350
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	1
di cui zuccheri (g)*	0,1
Proteine(g)	19
Sale(g)	1

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

Origine del Latte	
Nazione	Italia
Regione	Piemonte
Tipo	VACCINO

Allergeni	
Latte	<input checked="" type="checkbox"/>
Solfiti	<input type="checkbox"/>
Pesce	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>

Intolleranze	
Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutine	<input type="checkbox"/>

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Crosta leggermente muffettata
Struttura	Pasta molle uniforme e compatta
Colore	Giallo paglierino
Gusto	Dolce, leggermente piccante

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

Caratteristiche chimico fisiche		
Umidità (%)	48	TOLLERANZA +- %
Grasso (%)	32	TOLLERANZA +- %
Grasso/ss (%)	59	TOLLERANZA +- %
pH	5,2	TOLLERANZA +- %
n° perossidi (meqO2/Kg) <		<i>per prodotti sott'olio</i>

Imballo primario unità di vendita	
Tipo imballo	vaschetta
Materiale	plastica
Materiale film chiusura	
Dimensioni unità di vendita (mm)	180 x 250 h 70
Condizionamento	nessuno

Imballo secondario trasporto	
Tipologia imballo	scatola
Materiale	cartone
Dimensioni imballo (mm)	280 x 200 h 140
Peso netto (g)	2200
Peso lordo (g)	2480
Unità di vendita per imballo	2

Pallettizzazione

Numero imballi per piano **12** Numero piani **6** Totale imballi su pallet **72** Tipo bancale **epal**
 Dimensioni pallet (cm) **120 x 80 h 102**
 Peso netto pallet Kg (escluso pallet) **158,4** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **203,56**