



SCHEDA TECNICA

D48LSL - TOMINO DEL BOSCAIOLO SENZA LATTOSIO 2 PZ - 180 g. - LS

DATA:15/03/2022

REVISIONE:2

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 **15047555180**

Prodotto

Cod. Articolo **D48LSL - TOMINO DEL BOSCAIOLO SENZA LATTOSIO 2 PZ - 180 g. - LS** Ean **8010895001084**

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

Marchio di tutela **Tomino del Boscaiolo** Peso netto (g) **180** Peso lordo (g) **195** Peso sgocciolato (g)
 Foto unità di vendita **Etichetta sopra** **Etichetta sotto**



Tomino del Boscaiolo® senza lattosio
 Formaggio a pasta molle senza lattosio con crosta edibile leggermente muffettata

INGREDIENTI:
 Latte delattosato, sale, caglio.
 *Adatto alle persone intolleranti al lattosio.
 Il processo produttivo scinde il lattosio in 2 zuccheri, galattosio e glucosio.
 Origine del latte: Italia
 Caseificio Longo srl, via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO: Si consiglia la cottura.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
 Valori medi per 100 g

Energia kJ/kcal	1415/341
Grassi (g)	29
di cui acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	1,1
di cui zuccheri (g)**	0,1
Proteine (g)	19
Sale (g)	1,1

**di cui lattosio <0,1g

Non espone alla rinite diretta
 Pesce:
 Latte:
 Lattosio:
 Glutine:
 Da consumare entro:
 Conservare in frigo tra 0°C e +4°C

Ingredienti **Latte delattosato, sale, caglio**

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

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 1415/341	Nazione Italia	Latte <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/>	Lattosio <input type="checkbox"/>
Grassi (g) 29	Regione Piemonte	Pesce <input type="checkbox"/>	Glutine <input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g) 20	Tipo VACCINO	Frutta a guscio <input type="checkbox"/>	
Carboidrati (g) 1,1	Caratteristiche organolettiche		
di cui zuccheri (g)* 0,1	Aspetto Crosta leggermente muffettata		
Proteine(g) 19	Struttura Pasta molle uniforme e compatta		
Sale(g) 1,1	Colore Giallo paglierino		
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)	Gusto Dolce, leggermente piccante		

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 +- %
per prodotti con speck/bacon	n° perossidi (meqO2/Kg) < <i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes Assente in 25 g - n=5 - c= 0	
Enterotossine stafilococciche Non rilavabil in 25 g - n=5 - c= 0	
Bacillus cereus <i>solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte</i>	
Clostridi <i>per prodotti sott'olio</i>	

Imballo primario unità di vendita	Imballo secondario trasporto
Tipo imballo vaschetta	Tipologia imballo scatola
Materiale polistirolo	Materiale cartone
Materiale film chiusura PP	Dimensioni imballo (mm) 280 x 200 h 140
Dimensioni unità di vendita (mm) 100 x 180 h 20	Peso netto (g) 1440 Peso lordo (g) 1560
Condizionamento nessuno	Unità di vendita per imballo 8

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) 103,68	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) 137,32		