



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 %
Codice TARIC	04061050-90	Codice doganale	04061050
		Certificazioni	IFS - BRC
		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	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

Peso:
 Lottò:
 Da consumare entro:

5 min 180°C
170°C ventilato Non esporre alla fiamma diretta 40sec a 400W

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

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisice	
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	Non rilavabil in 25 g - n=5 - c= 0		
Bacillus cereus	<small>solo per Ricotta, Seiress, 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	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
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 102		
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	103,68	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	137,32
		Totale imballi su pallet	72
		Tipo bancale	epal