



## SCHEDA TECNICA

**48MINI - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ PESO VARIABILE**

DATA:01/12/2021  
REVISIONE:4

### 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 **48MINI - TOMINO DEL BOSCAIOLO MIGNON 15 PZ PESO VARIABILE** Ean **2539820 + PESO - PLU 70**  
 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
Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente muffettata		Energia kJ/kcal <b>1428/345</b>
INGREDIENTI: latte, sale, caglio. Origine del latte: Italia Caseificio Longo srl, Via L. Da Vinci 43, 10086 Rivarolo C.se (TO)		Grassi (g) <b>29</b> di cui acidi grassi saturi (g) <b>19</b>
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO: Si consiglia la cottura.		Carboidrati (g) <b>1,9</b> di cui zuccheri (g) <b>0,1</b>
5 min 180°C 170°C ventilato	Non esporre alla fiamma diretta	Proteine (g) <b>19</b> Sale (g) <b>1,1</b>
Rosolare in padella pochi minuti.		Peso:
Da consumare entro: vedi lato etichetta Conservare in frigo tra 0°C e +7°C		Lotto:
		Da consumare entro:

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.

Energia kJ/Kcal	<b>1428/345</b>
Grassi (g)	<b>29</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>19</b>
Carboidrati (g)	<b>1,9</b>
di cui zuccheri (g)*	<b>0,1</b>
Proteine(g)	<b>19</b>
Sale(g)	<b>1,0</b>
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)	

### Origine del Latte

Nazione **Italia**  
 Regione **Piemonte**  
 Tipo **VACCINO**

### Allergeni

Latte  Solfiti   
 Pesce   
 Frutta a guscio

### Intolleranze

Lattosio   
 Glutine

### 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=5 - c=2**  
 E. Coli **m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c=2**  
 Salmonella **Assente in 25 g - n=5 - c=0**  
*per prodotti con speck/bacon*  
 L. Monocytogenes **Assente in 25 g - n=5 - c=0**  
 Enterotossine stafilococciche **Assente in 25 g - n=5 - c=0**  
 Bacillus cereus **Assente in 25 g - n=5 - c=0**  
*solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte*  
 Clostridi **Assente in 25 g - n=5 - c=0**  
*per prodotti sott'olio*

### Caratteristiche chimico fisiche

Umidità (%)	<b>48</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso (%)	<b>29</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso/ss (%)	<b>56</b>	TOLLERANZA +- %
pH	<b>5,2</b>	TOLLERANZA +- %
n° perossidi (meqO2/Kg) <		<i>per prodotti sott'olio</i>

### Imballo primario unità di vendita

Tipo imballo **vaschetta**  
 Materiale **PP5**  
 Materiale film chiusura **other 7**  
 Dimensioni unità di vendita (mm) **184 x 252 h 35**  
 Condizionamento **nessuno**

### Imballo secondario trasporto

Tipologia imballo **scatola**  
 Materiale **cartone**  
 Dimensioni imballo (mm) **280 x 200 h 140**  
 Peso netto (g) **1600** Peso lordo (g) **1800**  
 Unità di vendita per imballo **4**

### 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) **115** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **154**