



# SCHEDA TECNICA

**480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG**

DATA:03/03/2021

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** Codice doganale **04069092** FDA **15047555180**

## Prodotto

Cod. Articolo **480 - TOMINO DEL BOSCAIOLO VASCHETTA DA 1 KG** Ean **2415766 + PESO**

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

Marchio di tutela Peso netto (g) **1000** Peso lordo (g) **1140** Peso sgocciolato (g)  
 Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



**Tomino del Boscaiolo®** 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, 10066 Rivarolo C.se (TO)

**SUGGERIMENTO DI UTILIZZO:**  
 Si consiglia la cottura.

5 min 180°C  
170°C ventilato

Rosolare in padella pochi minuti.

Da consumare entro: vedi lato etichetta  
Conservare in frigo tra 0°C e +7°C

Non esporre alla fiamma diretta

assec a 400W

Peso: \_\_\_\_\_  
 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.		Origine del Latte		Allergeni		Intolleranze	
Energia kJ/Kcal	<b>1428/345</b>	Nazione	<b>Italia</b>	Latte	<input type="checkbox"/>	Solfiti	<input type="checkbox"/>
Grassi (g)	<b>29</b>	Regione	<b>Piemonte</b>	Pesce	<input type="checkbox"/>		Lattosio <input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>19</b>	Tipo	<b>VACCINO</b>	Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>		Glutine <input type="checkbox"/>
Caratteristiche organolettiche							
Carboidrati (g)	<b>1,9</b>	Aspetto	<b>Crosta leggermente muffettata</b>				
di cui zuccheri (g)*	<b>0,1</b>	Struttura	<b>Pasta molle uniforme e compatta</b>				
Proteine(g)	<b>19</b>	Colore	<b>Giallo paglierino</b>				
Sale(g)	<b>1,0</b>	Gusto	<b>Dolce, leggermente piccante</b>				
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)							

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisice	
Coliformi	<b>Limite interno &lt;10.000 ufc/g</b>	Umidità (%)	<b>48</b> TOLLERANZA +- 2 %
Stafilococchi coagulasi +	<b>m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c.=2</b>	Grasso (%)	<b>29</b> TOLLERANZA +- 20 %
E. Coli	<b>m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c.=2</b>	Grasso/ss (%)	<b>56</b> TOLLERANZA +- %
Salmonella	<b>Assente in 25 g - n=5 - c= 0</b>	pH	<b>5,2</b> TOLLERANZA +- 0.2 %
<i>per prodotti con speck/bacon</i>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes	<b>Assente in 25 g - n=5 - c= 0</b>		
Enterotossine stafilococciche	<b>Non rilevabili in 25 g - n=5 - c= 0</b>		
Bacillus cereus	<i>solo per Ricotta, Seiress, Crema del Piemonte</i>		
Clostridi	<i>per prodotti sott'olio</i>		

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	<b>vaschetta e foglietto di carta</b>	Tipologia imballo	<b>scatola</b>
Materiale	<b>vaschetta: PP05, foglietto: PAP22</b>	Materiale	<b>cartone</b>
Materiale film chiusura	<b>OTHER 07</b>	Dimensioni imballo (mm)	<b>330 x 270 h 250</b>
Dimensioni unità di vendita (mm)	<b>320 x 260 h 40</b>	Peso netto (g)	<b>6000</b> Peso lordo (g) <b>7000</b>
Condizionamento	<b>nessuno</b>	Unità di vendita per imballo	<b>6</b>

Pallettizzazione							
Numero imballi per piano	<b>10</b>	Numero piani	<b>5</b>	Totale imballi su pallet	<b>50</b>	Tipo bancale	<b>epal</b>
Dimensioni pallet (cm)	<b>120 x 80 h 140</b>						
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	<b>300.00</b>	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	<b>375.00</b>				