

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>Denominazione di vendita</b>	TOMA VALLE DI GRESSONEY
<b>Descrizione</b>	Formaggio semigrasso a pasta semicotta. (crosta non edibile)
<b>Processo di lavorazione</b>	Caseificazione di latte crudo proveniente da due mungiture e parzialmente scremato. Stagionatura in grotte naturali ad una temperatura di +8/9 °C e almeno 90% di umidità.
<b>Marcatura di identificazione</b>	IT 02 2 CE
<b>Origine</b>	Esclusivamente nella Valle di Gressoney - Valle D'Aosta
<b>Ingredienti</b>	LATTE, sale e caglio - Origine del latte: ITALIA
<b>Allergeni</b>	Vedi dichiarazione pagine seguenti
<b>Peso</b>	tra 2 e 8 kg a forma
<b>Tempo minimo di stagionatura</b>	60 giorni
<b>Modalità indicazione Lotto</b>	Il lotto è riportato in etichetta e viene indicato come progressivo dell'anno corrispondente al giorno di confezionamento della merce.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore</b>	Dal colore tipico avorio con sfumature giallo paglierino più o meno intense.
	<b>Odore</b>	Odore intenso più o meno evoluto in funzione del grado di maturazione.
	<b>Sapore</b>	La pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce, delicato e sapido, più intenso col procedere della maturazione.
	<b>Consistenza</b>	Elastica e morbida in relazione al periodo di produzione e maturazione.

	<b>ANALISI</b>	<b>Limiti</b>
<b>Parametri microbiologici</b>	Staffilococchi coagulasi +	max. 1.000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Escherichia coli	max. 1.000 ufc/g

	<b>ANALISI</b>	<b>Valore</b>
<b>Parametri chimico-fisici</b>	Umidità	35-42 %
	Residuo sul secco	58-65 %
	Grasso sul secco	Minimo 45%
	Grasso sul tal quale	26-32 %
	Ph	5,5 - 6,5
	Aw	0,94 (+- 0,02)

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO**

	U.M.	VALORE
VALORE ENERGETICO	Kj	1412
	Kcal	340
GRASSI	g	26,9
	DI CUI SATURI	g
CARBOIDRATI	g	0,2
	DI CUI ZUCCHERI	g
PROTEINE	g	24,3
SALE	g	1,8

**ALLERGENI**

Sostanze vettori di allergeni	La sostanza viene utilizzata come ingrediente			La sostanza è presente nell'unità produttiva		La contaminazione crociata è possibile	
	NO	SI	ingrediente (a)	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)	X			X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X			
Uova e prodotti a base di uova	X				X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X			X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	Latte	X			
Frutta con guscio e prodotti derivati (c)	X			X			
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X			
Senape e prodotti a base di senape	X			X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X			
Anidride solforosa e solfiti (d)	X			X			
Lupino e prodotti a base di lupino	X			X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X			

a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.

b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

c) Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO<sub>2</sub>.

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM**

IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA in quanto:

· Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata.

· Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM (1829/03 e 1830/03)

**RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti