

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TOMINI IN OLIO



Ingredienti Tomino:(latte, sale, caglio) 55%, olio di semi di girasole 43,5%, aceto di vino (solfiti), origano 0,3%, peperoncino 0,2%, aglio (solfiti)

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta Stagionatura minima
 Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0/4°C**
 Shelf-life (gg) **94** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **82**

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.		Origine del Latte		Allergeni		Intolleranze	
Energia kJ/Kcal	1060/256	Nazione	Italia	Latte	<input checked="" type="checkbox"/>	Solfiti	<input checked="" type="checkbox"/>
Grassi (g)	21	Regione	Piemonte	Pesce	<input type="checkbox"/>	Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	12	Tipo	VACCINO	Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	Glutine	<input type="checkbox"/>
Carboidrati (g)	3,5	Caratteristiche organolettiche					
di cui zuccheri (g)*	1,9	Aspetto	Formaggio fresco in olio con aromi				
Proteine(g)	12	Struttura	compatta				
Sale(g)	0,58	Colore	Bianco				
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)		Gusto	Piccante				
Caratteristiche microbiologiche				Caratteristiche chimico fisiche			
Coliformi	Lmite inteno <10.000 ufc/g			Umidità (%)	50	TOLLERANZA +- %	
Stafilococchi coagulasi +	m= 10 ufc/g M= 100 ufc/g n=5 - c=2			Grasso (%)	21	TOLLERANZA +- %	
E. Coli	m= 100 ufc/g M= 1000 ufc/g n=5 - c=2			Grasso/ss (%)	42	TOLLERANZA +- %	
Salmonella	Assente in 25g n=5 - c=0			pH	4	TOLLERANZA +- %	
<i>per prodotti con speck/bacon</i>	Assente in 25g n=5 - c=0			n° perossidi (meqO2/Kg)	< 7	<i>per prodotti sott'olio</i>	
L. Monocytogenes	Assente in 25g n=5 - c=0						
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25g n=5 - c=0						
Bacillus cereus	<100 ufc/g						
<i>solo per Ricotta, Seiress, Crema del Piemonte</i>							
Clostridi	<100 ufc/g						
<i>per prodotti sott'olio</i>							