

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