

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## TOMINO ROTOLO

Ingredienti <b>LATTE pastorizzato, sale, caglio</b>	
Origine del caglio <b>Animale</b>	Presenza di crosta <input type="checkbox"/>
Trattamento termico del latte <b>Pastorizzato</b>	Conservazione <b>0°C / +4°C</b>
Stagionatura minima <input type="checkbox"/>	
Shelf-life (gg) <b>18</b>	Shelf-life residua garantita alla consegna merce <b>13</b>

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.		Origine del Latte		Allergeni		Intolleranze	
Energia kJ/Kcal	<b>1063/256</b>	Nazione	<b>Italia</b>	Latte	<input checked="" type="checkbox"/>	Solfiti	<input type="checkbox"/>
Grassi (g)	<b>20</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>1,0</b>	<b>Caratteristiche organolettiche</b>					
di cui zuccheri (g)*	<b>1,0</b>	Aspetto	<b>Formaggio a pasta molle</b>				
Proteine(g)	<b>18</b>	Struttura	<b>Molto umida con abbondante perdita di siero</b>				
Sale(g)	<b>0,7</b>	Colore	<b>Bianco</b>				
* lattosio < 0,1 (g) (per prodotti senza lattosio)		Gusto	<b>Dolce, leggermente acidulo</b>				
Caratteristiche microbiologiche				Caratteristiche chimico fisiche			
Coliformi	<b>Limite interno &lt;10.000 ufc/g</b>			Umidità (%)	<b>70</b>	<b>TOLLERANZA +- %</b>	
Stafilococchi coagulasi +	<b>m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5 - c=2</b>			Grasso (%)	<b>20</b>	<b>TOLLERANZA +- %</b>	
E. Coli	<b>m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5 - c=2</b>			Grasso/ss (%)	<b>66</b>	<b>TOLLERANZA +- %</b>	
Salmonella	<b>Assente in 25 g - n=5 - c=0</b>			pH	<b>4,2</b>	<b>TOLLERANZA +- %</b>	
<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>Assente in 25 g - n=5 - c=0</b>						
Bacillus cereus							
<i>solo per Ricotta, Seivess, Crema del Piemonte</i>							
Clostridi							
<i>per prodotti sott'olio</i>							