



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TOMA A LATTE INTERO CRUDO



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI STAGIONATURA	TOMA SERRA DI SERRA BRUNO LOC. BARAGGIA 13, 13023 CAMPERTOGNO VC BOLLO CE: IT 01/308 CE
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<u>TOMA A LATTE CRUDO</u>
DENOMINAZIONE COMUNE	FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI	LATTE INTERO CRUDO ,SALE,CAGLIO
Origine del latte	ITALIA PIEMONTE
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma cilindrica a scalzo arrotondato Crosta: rustica,colore grigio,non edibile Occhiatura: minuta e diffusa Colore pasta: bianco paglierino Sapore: Aromatico Consistenza: elastica
Termine minimo di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro i 90 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione/utilizzo	Conservare il luogo fresco e asciutto
Etichettatura	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE)n. 1924/2006 e (CE)n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio ,la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della commissione e il regolamento (CE)n. 608/2004 della Commissione.
Dichiarazione	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda ha inoltre selezionato per le analisi in autocontrollo un laboratorio d'analisi accreditato Accredia secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	LIMITE	RIFERIMENTO
Escherichia coli	< 1000 UFC/g	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente 25/g	Reg. CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi Formaggi non stagionati	< 100 UFC/g	Reg.CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi Formaggi stagionati	< 1000 UFC/g	Reg.CE 2073/05
Enterotossina stafilococcica	Assente 25/g	Ricerca da effettuare se si rilevano valori > 105 ufc/g di Stafilococchi coagulasi positivi

VALORI ENERGETICI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	KJ 1769 / 423 Kcal
Grassi	33.39 g
Di cui acidi grassi saturi	22.48 g
Carboidrati	1.04 g
Di cui zuccheri	0.03 g
Proteine	26.33 g
Sale	2.55 g