



SCHEDA TECNICA

05PG - TOMA PIEMONTESE DOP - FORMA GRANDE DA 6,5 KG CA.

DATA:21/01/2022
REVISIONE:3

Azienda

Ragione sociale	CASEIFICIO LONGO S.R.L	Stabilimento di produzione	Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43
Bollo CE	IT L7A1W CE	Aliquota IVA	4 %
Codice TARIC	04061050-90	Codice doganale	04061050
		Certificazioni	IFS - BRC
		FDA	15047555180

Prodotto

Cod. Articolo **05PG - TOMA PIEMONTESE DOP - FORMA GRANDE DA 6,5 KG CA.** Ean **2539780 + PESO**
Denominazione legale **Formaggio stagionato Toma Piemontese Dop**

Marchio di tutela **DOP** Peso netto (g) **6500** Peso lordo (g) **6500** Peso sgocciolato (g)
Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



Ingredienti **LATTE, sale, caglio**
La presenza di muffe sulla crosta non compromette le caratteristiche organolettiche e microbiologiche del prodotto, le muffe sono naturalmente presenti e fanno parte della processo di stagionatura.

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta **non edibile** Stagionatura minima **Giorni stagionatura 60**
Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0°C / 4°C**
Shelf-life (gg) **90** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **82**

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.		Origine del Latte	Allergeni	Intolleranze
Energia kJ/Kcal	1579/381	Nazione Italia	Latte <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/>	Lattosio <input checked="" type="checkbox"/>
Grassi (g)	31	Regione Piemonte	Pesce <input type="checkbox"/>	Glutine <input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	19	Tipo VACCINO	Frutta a guscio <input type="checkbox"/>	
Caratteristiche organolettiche				
Carboidrati (g)	1,4	Aspetto Pasta compatta con occhiatura fine come da disciplinare Toma DOP		
di cui zuccheri (g)*	<0,5	Struttura Compatta e omogenea		
Proteine(g)	24	Colore Giallo paglierino		
Sale(g)	1,6	Gusto Dolce		
<small>* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)</small>				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisiche	
Coliformi	Limite interno <10.000 ufc/g	Umidità (%)	38 TOLLERANZA +- %
Stafilococchi coagulasi +	n= 100 ufc/g -M=1000 ufc/g n=5, c=2	Grasso (%)	31 TOLLERANZA +- %
E. Coli	n= 100 ufc/g -M=1000 ufc/g n=5, c=2	Grasso/ss (%)	50 TOLLERANZA +- %
Salmonella	Assente in 25 g - n=5, c=0	pH	5,7 TOLLERANZA +- %
<small>per prodotti con speck/bacon</small>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<small>per prodotti sott'olio</small>
L. Monocytogenes	Assente in 25 g -n=5, c=0		
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g -n=5, c=0		
Bacillus cereus	<small>solo per Ricotta, Seiress, Crema del Piemonte</small>		
Clostridi	<small>per prodotti sott'olio</small>		

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	Termoretraibile	Tipologia imballo	scatola
Materiale	PE	Materiale	cartone
Materiale film chiusura	PE	Dimensioni imballo (mm)	350 x 350 h 100
Dimensioni unità di vendita (mm)	350 x 350 h 80	Peso netto (g)	6500 Peso lordo (g) 6700
Condizionamento	nessuno	Unità di vendita per imballo	1

Pallettizzazione			
Numero imballi per piano	6	Numero piani	5
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 68		
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	195	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	225
Totale imballi su pallet		30	Tipo bancale epal