

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO ROBIOLA TOMASONI KG 1

Sigla Documento:	STP - 2404
Revisione	2
Data di emissione:	22/02/2018

### **ROBIOLA TOMASONI KG 1**

Formaggio fresco.

Denominazione di vendita:	Robiola Tomasoni kg 1
Codice prodotto:	2404
Codice EAN:	
Ingredienti:	latte, crema di latte, sale, fermenti lattici. Conservante: sorbato di potassio.
Allergeni:	latte.
Contaminazione crociata:	nessuna.
Origine del latte:	ITALIA
Forma e dimensioni:	vaschetta termosigillata.
Unità vendita:	1000 g (peso variabile).
Shelf-life:	30 giorni dalla data di produzione.
Condizioni di conservazione:	tra 0° e + 4° C
Bollo Sanitario:	IT 05 216 CE

#### Imballo

EAN imballo:	98016599024049
Tipo imballo:	vaschetta.
Pezzi x imballo:	1 pezzi
Peso collo:	kg 1
Dimensioni imballo h/l/p mm:	65x282x237
Cartoni per strato pallet:	12
Strati pallet:	9
Altezza pallet cm:	108

#### Caratteristiche organolettiche

Odore:	di formaggio fresco aromatico.
Colore:	bianco.
Sapore:	da dolce di panna a leggermente acidulo.
Consistenza:	morbido, spalmabile.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Determinazione	U.Misura	Intervallo	Metodo
Umidità	% p/p	56 ÷ 62	DM21/04/86PAR2
Proteine	% p/p	6.0 ÷ 7.5	UNI EN ISO 14891/02
Grassi	% p/p	28 ÷ 33	ISO 3432-3433/75
Carboidrati	% p/p	1,0 - 2,0	MP-0297-R2/03

### Residui sul latte

Determinazione	Limite
Aflatossina M1	Entro i limiti previsti dal Reg. CEE/UE 466/01 e s.m.i.
Fitofarmaci	Entro i limiti previsti dal DM 19/05/00 e s.m.i.

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	kJ /kcal	1248/302
Grassi	g	29,5
di cui acidi grassi saturi	g	21,0
Carboidrati	g	2,0
di cui zuccheri	g	1,7
Proteine	g	7,2
Sale	g	0,41
Calcio	mg	57

# Caratteristiche microbiologiche all'origine

Determinazione	U. Misura	Limite
Escherichia coli	UFC/g	<100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti
Salmonella	UFC/25 g	assenti