

TOMINO DEL BOSCAIOLO

Formaggio a pasta molle con crosta edibile leggermente fiorita

INGREDIENTI: latte pastorizzato, sale, caglio

ALLERGENI: Latte

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: +4°C

SHELF LIFE: 30 gg

DATA DI SCADENZA: Sì

IMBALLO: Per alimenti

STRUTTURA

INTERNA: pasta molle- uniforme- compatta

CROSTA: leggera- asciutta- leggerm. fiorita

COLORE: giallo paglierino

GUSTO: dolce- leggermente piccante

STAGIONATURA: rapida

CONSISTENZA: morbida- sostenuta

PARAMETRI CHIMICI MEDI PER 100g

Grasso/ss	54- 59%	pH	5 - 5.2
umidità	45-48%	Grasso totale	29- 32%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

<u>Regolamento(CE)n.2073/05 e successivo agg.</u>	m	M	n=2 su 5 u.c.
STAFILOCOCCI COAGULASI +	10 ufc/g	100 ufc/g	2
E.COLI	100 ufc/g	1000 ufc/g	2
SALMONELLA	Assente in 25 g		0
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25 g		0
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Assente in 25 g		0

m= limite inferiore; M=limite superiore

ETICHETTA NUTRIZIONALE SECONDO REG.1169/2011

Valori nutrizionali	Medi per 100 g
Valore energetico Kj/Kcal	1450/350
Grassi (g)	30
Di cui Acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	1
Di cui Zuccheri (g)	0,1
Proteine (g)	19
Sale (g)	1