SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
TOMA PIEMONTESE DOP	2216399	04069099	09/09/2014		

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA

Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
1,75	4	42	42	294

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Carta	Carta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE

In frigorifero ad una temperatura 6-8°C

SCADENZA

65 giorni

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI

Latte di vacca crudo (provenienza: area di produzione Toma Piemontese DOP in ottemperanza al Disciplinare di produzione), sale (marino), caglio.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI
Valori medi espressi per 100 g di prodotto

UMIDITA'	40		
SOSTANZA SECCA	60		
GRASSI	29		
PROTEINE	26		
CARBOIDRATI	0,5		
SALE (equivalente di sodio)	1,92		
Kcal	367		
KJOULE	1536		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI	<1		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCO AUREUS				
SALMONELLA	absent in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATIONS

Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
1,75	4	42	42	294

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Paper	Paper

DESCRIPTION OF PRODUCT

The only "Toma" that can boast a DOP and is produced throughout Piemonte region. A raw, whole milk cheese from cows with a white straw colour and widespread eyes (holes) providing a pleasant taste of milk and cream.

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

In the cold store at +6/+8°C.

SHELF LIFE

65 days

TO CONSUME

INGREDIENTS

Raw cow's milk (production area of Toma Piemontese Dop in accordance with production regulations), sea salt, animal rennet (calf).

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES
Average values expressed in 100 g of product

MOISTURE	40		
DRY MATTER	60		
FAT	29		
PROTEIN	26		
CARBOHIDRATE	0,5		
SALT (equivalent of SODIUM)	1,92		
Kcal	367		
KJOULE	1536		
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE	<1		

BIOLOGICAL PARAMETERS

TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALMONELLA	absent in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169