

TOMA CASTEL ROSSO

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

261

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904302
Descrizione	Formaggio semiduro a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero, pastorizzato e riposato per acidificare		
Ingredienti	LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	3 kg ca. Dimensioni (cm) 19 x 19 x h 12 ca.
Crosta	rugosa, grigio verde e con chiazze di muffe gialle - Non edibile		
Aspetto interno	Di colore bianco, con possibile presenza di erborinatura naturale		
Struttura	Uniforme e leggermente granulosa. Diventa più morbida con il progredire della stagionatura		
Sapore e aroma	Fine, raffinato e complesso, moderatamente piccante		
Stagionatura	min 30 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1558 - 370

GRASSI (g)	29,3	PROTEINE (g)	26,8
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,3
CARBOIDRATI (g)	0,8		
di cui zuccheri (g)	0,8		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	49
Aw	0,92
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

TOMA CASTEL ROSSO

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

261

Category	CHEESE	Cod.	904302
Description	Semi-hard cheese with long maturation, obtained with whole-grain cow's milk, pasteurized and rested to acidify		
Ingredients	Cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments		
Format	Wheel	Wheight (kg)	3 kg ca.
		Size (cm)	19 x 19 x h 12 ca.
Rind	wrinkled, gray-green and with patches of yellow mold - Not edible		
Internal appearance	White in color, with the possible presence of natural green vein		
Texture	Uniform and slightly grainy. It becomes softer with aging progressing		
Taste and smell	Fine, refined and complex, moderately spicy		
Ageing	min 30 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1558 - 370

FAT (g)	29,3	PROTEIN (g)	26,8
of which satures (g)	18,0	SALT (g)	1,3
CARBOHYDRATE (g)	0,8		
of which sugars(g)	0,8		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	49
Aw	0,92
pH	//

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

TOMA CASTEL ROSSO

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

261

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit