

TOMA MONTE CORNA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904414
Descrizione	Formaggio a pasta semi cotta		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie: E202, E203, E235, E160b, E150d		
Crosta	Marchiata a fuoco - Non edibile	Peso	3,3 - 4 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	23 - 25 x 23 - 25 x h
Aspetto interno	Colore giallo chiaro con marcata occhiatura		
Struttura	Compatto		
Sapore e aroma	Dolce aromatico		
Stagionatura	min 45 giorni	Temperatura di conservazione	max + 16°C
Shelf-life (gg)	60		
Allergeni	LATTE e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Glutine	Assente	OGM	Assente
---------	---------	-----	---------

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1590 - 383,27

GRASSI (g)	31,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,0
CARBOIDRATI (g)	0,6
di cui zuccheri (g)	0,4

PROTEINE (g)	25,0
SALE (g)	2,2

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	39,48
Residuo secco %	60,52
Grasso ss %	51,42
Aw	/
pH	/

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



Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG**TOMA MONTE CORNA**Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	904414
Description	Semi cooked cheese		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, salt, rennet. Surface treated: E202, E203, E235, E160b, E150d		
Rind	Marked with fire - Non edible	Peso	3,3 - 4 kg
Selling unit	Wheel	Size	23 - 25 x 23 - 25 x h 8 - 10
Internal appearance	light yellow colored with a lot of eyes		
Texture	Firm		
Taste and smell	Sweet aromatic		
Ageing	min 45 days	Storage Temperature	max + 16°C
Shelf-life	60		
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1590 - 383,27

FAT (g)	31,0
of which saturates (g)	17,0
CARBOHYDRATE (g)	0,6
of which sugars(g)	0,4

PROTEIN (g)	25,0
SALT (g)	2,2

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	39,48
Dry Matter (%)	60,52
Fat in dry matter (%)	51,42
Aw	/
pH	/

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

**TOMA MONTE CORNA**Ultimo agg./ Last update
05/08/2019**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	904414
Peso unitario- unit weight	3,3 - 4 kg	UV per cartone- SU per box (*)	2
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	60 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

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