

TOMA PIEMONTESE DOP

Ultimo agg./ Last update

16/10/2020

114

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904307
Descrizione	Formaggio da tavola semicotto, pressato con forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso				
Ingredienti	LATTE vaccino intero termizzato, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	7,0	Dimensioni (cm)	30 x 30 x h 8
Crosta	Lievemente rugosa con fioriture bianche centrali - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore bianco avorio con leggera occhiatura				
Struttura	Pasta moderatamente compatta e elastica				
Sapore e aroma	Sentori lattici e di crema con note di fermentazione e acidità in evidenza				
Stagionatura	min 60 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)

1659 - 400

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,9
di cui ac. grassi saturi (g)	22,7	SALE (g)	1,9
CARBOIDRATI (g)	0,9		
di cui zuccheri (g)	0,2		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	42,5
Residuo secco %	57,5
Grasso ss %	min 40,0
Aw	0,96
pH	5,0 - 5,2

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

TOMA PIEMONTESE DOP

Ultimo agg./ Last update

16/10/2020

114

Category	CHEESE	Cod.	904307
Description	Semi-cooked table cheese, pressed with a cylindrical shape with flat faces and slightly convex sides		
Ingredients	Whole thermized cow's MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	7,0
		Size (cm)	30 x 30 x h 8
Rind	Slightly wrinkled with central white blooms - Non edible		
Internal appearance	White ivory colored paste with small eye-holes		
Texture	Moderately firm and elastic paste		
Taste and smell	Lactic and cream scents with notes of fermentation and acidity in evidence		
Ageing	min 60 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)

1659 - 400

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	24,9
of which saturates (g)	22,7	SALT (g)	1,9
CARBOHYDRATE (g)	0,9		
of which sugars(g)	0,2		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	42,5
Dry Matter (%)	57,5
Fat in dry matter (%)	min 40,0
Aw	0,96
pH	5,0 - 5,2

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

TOMA PIEMONTESE DOP

Ultimo agg./ Last update

16/10/2020

114

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)	Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food paper	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	busta plastica sottovuoto/plastic bag under vacuum	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food paper	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)		

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