

**TOMA ALTA LANGA**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

171

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	904321	
Descrizione	Formaggio leggermente stagionato ottenuto da latte misto vaccino e pecora				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio				
Formato	Vaschetta x 6 forme	Peso (kg)	0,330 x 6	Dimensioni (cm)	11 x 11 x h 3,5
Crosta	Bianca/giallo paglierino - Edibile				
Aspetto interno	bianco latte, senza occhiature				
Struttura	Pasta molle				
Sapore e aroma	delicato, ma saporito				
Stagionatura	breve	Temperatura di conservazione	max + 8°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)

1316 - 317

GRASSI (g)	26,0	PROTEINE (g)	19,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,3
CARBOIDRATI (g)	1,7		
di cui zuccheri (g)	1,7		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	51
Residuo secco %	49
Grasso ss %	53
Aw	//
pH	//

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

**TOMA ALTA LANGA**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

171

Category	CHEESE	Cod.	904321
Description	Slightly seasoned cheese made from mixed cow and sheep milk		
Ingredients	Pasteurized cow' MILK, pasteurized sheep MILK, pasteurized MILK'S CREAM, sale, rennet		
Format	Tray x 6 wheels	Weight (kg)	0,330 x 6
		Size (cm)	11 x 11 x h 3,5
Rind	White/straw yellow - Edible		
Internal appearance	milky white, without eyes		
Texture	Soft dough		
Taste and smell	delicate, but flavorful		
Ageing	short	Storage Temperature	max + 8°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)

1316 - 317

FAT (g)	26,0	PROTEIN (g)	19,0
of which saturates (g)	18,0	SALT (g)	1,3
CARBOHYDRATE (g)	1,7		
of which sugars(g)	1,7		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	51
Dry Matter (%)	49
Fat in dry matter (%)	53
Aw	//
pH	//

**Microbiological Characteristics**

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

**TOMA ALTA LANGA**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

171

**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)	Pellicola di polietilene - Polyethylene film	50
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