



SCHEDA TECNICA TOMA di CAPRA

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS

Referenza	TOMA DI CAPRA
Marchio	
Codice articolo	490836
Codice a barre	2190836
Ingredienti:	LATTE Caprino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante in crosta: sorbato di potassio
Descrizione:	Formaggio semicotto di LATTE caprino intero pastorizzato
Peso netto:	kg.2,3 circa
Dimensioni (cm):	Forma tonda diametro delle facce circa 16cm, altezza compresa tra 9/10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione.
Confezionamento:	Incarto protettivo per alimenti
Modalità di conservazione:	Tra +4°C a +8°C
Identificazione:	
Shelf life:	Il TMC non e' definito all'origine essendo un prodotto venduto sfuso, tuttavia per esigenze della clientela, in etichetta, viene indicato un termine minimo di conservazione di 60 gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Elastica e ruvida, da grigio a rossiccio in funzione del grado di stagionatura, trattata in stagionatura a secco con sale.
Pasta:	Morbida di colore bianco candido, compatta a volte leggermente friabile, presenta a volte leggera occhiatura.
Sapore:	Deciso, caratteristico, piccante nelle forme più stagionate.
Stagionatura:	Compresa tra 50/60 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllata

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	375 Kcal / 1553kJ
Grassi:	31 g
Di cui acidi grassi saturi:	22 g
Carboidrati:	0,1 g
Di cui zuccheri:	0,1g
Proteine:	22 g
Sale:	1,18g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso ss:	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%
aW:	
pH:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



**SCHEDA TECNICA
TOMA di CAPRA**

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Escherichia coli:	
Coliformi totali:	
Staphylococcus coagulasi positivi:	
Muffe:	
Listeria monocytogenes:	
Salmonella spp:	