



SCHEDA TECNICA TOMA PIEMONTESE DOP

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE

Referenza	TOMA PIEMONTESE DOP
Marchio	
Codice articolo	490833
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale alimentare, caglio animale, fermenti selezionati.
Descrizione:	Formaggio semicotto a pasta morbida. Il latte destinato alla produzione di questo formaggio proviene da allevanti bovini con stalle ubicate nei comuni della provincia di Cuneo.
Peso netto:	
Dimensioni:	Forma cilindrica. Diametro da 15 a 35 cm scalzo da 6 a 12 cm
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura +4°C +/- 2°C
Shelf life:	60gg
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:	NON EDIBILE. Liscia ed elastica, colore da paglierino e grigio-rossiccio se più stagionato.
Pasta:	Colore va da paglierino chiaro a paglierino accentuato, con presenza di occhiatura minuta e diffusa. Consistente ed elastica.
Sapore:	Dolce, gradevole e delicato per il tipo di latte intero, intenso e armonico per il prodotto semigrasso.
Stagionatura:	min. 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	359 Kcal /1501 kJ
Grassi:	29,94 g
Di cui acidi grassi saturi:	21,24 g
Carboidrati:	<0,1 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	21,13 g
Sale:	1,17 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso su s.s:	>40%
Umidità:	43%
Ceneri:	1,5%
aW:	0,936
pH:	5,4
Sale:	1,15%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	100 UFC/g - 1000 UFC/g
--------------------------	------------------------



**SCHEDA TECNICA
TOMA PIEMONTESE DOP**

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)



Stafilococchi aureus:	10 UFC/g - 100 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g