Ferrero Fulvio
CASEIFICIO ARTIGIANALE

STANDARD DI QUALITÀ

ASSICURAZIONE DI QUALITÀ

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: **TUMINOT TORINESE**

DESCRIZIONE: Formaggio a media stagionatura del peso di 100 g. circa

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Torino 64/B Scalenghe (TO)

INGREDIENTI: **Latte vaccino** pastorizzato, caglio, sale

CARATTERISTICHE CONFEZIONE: Vaschetta da 9/18/27 pezzi.

T.M.C. : Preferibilmente entro 40 giorni dalla data di produzione (lotto produzione)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Compresa tra 2 e 6 °C.

DICHIARAZIONE LEGALE: Bollo CEE IT J8K60 CE

ORIGINE DEL LATTE: Italia-Piemonte

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Preparazione con **latte vaccino** pastorizzato, caglio, sale.

Stagionatura a temperatura compresa tra 14 e 17 °C per un tempo che può variare da 6 a 10 giorni

---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

In riferimento al Reg. (UE) 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Standard chimico/fisici

Valori medi per 100 grammi di prodotto

Valore Energetico:	1548KJ / 370 Kcal		
Proteine:	25 g	**Carboidrati:**	<0,01 g
Grassi:	30 g	**Grassi saturi**	12,1 g
Sale:	2,0 g	**Zuccheri:**	<0,01 g
Residuo secco:	55 g		

Standard microbiologici

In riferimento al Reg. (CE) 1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e al piano H.A.C.C.P. interno.

Coliformi totali:	10.000 – 100.000 UFC/g
Escherichia coli:	100 – 1.000 UFC/g
Staphylococcus aureus:	100 – 1.000 UFC/g
Salmonella:	assenti in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
Enterotossina Stafilococcica:	assente in 25 g

Allergeni

In riferimento al Reg. (UE) 1169/11 – Allegato II, riguardante le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio):	Presente