



TOMA PIEMONTESE D.O.P

INGREDIENTI: latte pastorizzato, sale, caglio

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: +4°C

STAGIONATURA: grandi min.60 gg

Piccole min.15gg

STRUTTURA

INTERNA: compatta- omogenea

CROSTA: presente- non edibile

COLORE: giallo paglierino

GUSTO: dolce

CONSISTENZA: pasta compatta

IMBALLO: Per alimenti

PARAMETRI CHIMICI MEDI PER 100 gr.

GRASSO TOTALE:

32-35%

GRASSO S/S:

51-58%

pH:

5.0 - 5.3

UMIDITA':

38-40%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

COLIFORMI	Limite interno <10 000 u.f.c./gr		
Regolamento (EB)n 1441/2007	m	$\mathbb{P}_{\mathbb{P}^{n}} = \mathbb{P}_{\mathbb{P}^{n}} = \mathbb{P}_{\mathbb{P}$::n=2.su 5 u.c.
STAFILOCOCCHI COAGULASI +	100 ufc/gr	1000 ufc/gr	2
E.COLI	100 ufc/gr	1000 ufc/gr	2
SALMONELLA	Assente in 25 gr		0
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25 gr		0
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Assente in 25 gr		0

m= limite inferiore; M=limite superiore

M56 SCHEDE TECNICHE	Pagina 2 di 2	Revisione 19 del 20/07/2012