

TOMINO DEL BOSCAIOLO

INGREDIENTI: latte pastorizzato, sale, caglio

STRUTTURA

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: +4°C

INTERNA: pasta molle- uniforme- compatta

T.M.C.: 30 gg

CROSTA: leggera- asciutta- leggerm. fiorita

DATA DI SCADENZA: Sì

COLORE: giallo paglierino

IMBALLO: Per alimenti

GUSTO: dolce- leggermente piccante

Può essere confezionato in atmosfera protetta

CONSISTENZA: morbida- sostenuta

PARAMETRI CHIMICI MEDI PER 100gr

STAGIONATURA: rapida

GRASSO TOTALE: 29- 32%

GRASSO S/S: 54- 59%

pH: 5 - 5.2

UMIDITA': 45- 48%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

COLIFORMI	<10 000 u.f.c./gr	Limite interno di qualità
------------------	-------------------	---------------------------

Regolamento(CE)n.1441/2007	m	M	n=2 su 5 u.c.
STAFILOCOCCI COAGULASI +	10 ufc/gr	100 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