

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036



SCHEDA TECNICA: TOMA ALTE VETTE COD.080/39

- INGREDIENTI:** LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO, “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”
- FORMA:** PIRAMIDE.
- PESO:** DA 6 A 7 KG. CON VARIAZIONI IN PIU' O IN MENO IN RAPPORTO ALLE CONDIZIONI TECNICHE DI LAVORAZIONE.
- PASTA:** BIANCO AVORIO, MODERATAMENTE CONSISTENTE ED ELASTICA CON OCCHIATURE PICCOLE E POCO DIFFUSE.
- SAPORE:** DI LATTE, GRADEVOLMENTE PROFUMATO E SAPIDO.
- STAGIONATURA:** 70-80 GIORNI
- GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA:** DA 34% A 46%
- SHELF LIFE:** 60 GG.
- CROSTA NON EDIBILE**
- CONSERVAZIONE:** IN FRIGORIFERO DA 0 A +4°C
- PRODOTTO DA VENDERE A PESO:** SI', SOGGETTO A CALO PESO

IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE).

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

PROCESSO

PRODUTTIVO:

FORMAGGIO PRESSATO PRODOTTO CON LATTE VACCINO INTERO CRUDO, CAGLIO E SALE. VIENE SOTTOPOSTO A SALATURA IN SALAMOIA E A SECCO E SUCCESSIVAMENTE SOTTOPOSTO A STAGIONATURA. AL TERMINE DELLA STAGIONATURA LA CROSTA SI PRESENTE CON TIPICHE FORMAZIONI DI MUFFA.

VALORI MEDI per 100 g.		
VALORE ENERGETICO	kJ	1538
	kcal	371
Grassi	g	31
di cui acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	< 1
di cui zuccheri	g	< 1
Proteine	g	23
Sale	g	1

Presenza	Elenco allergeni Allegato II REG. UE 1169/2011
	1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti
	2. Crostacei e prodotti derivati.
	3. Uova e prodotti derivati.
	4. Pesce e prodotti derivati.
	5. Arachidi e prodotti derivati.
	6. Soia e prodotti derivati
x	7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
	8. Frutta a guscio, cioè: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche
	9. Sedano e prodotti derivati.
	10. Senape e prodotti derivati
	11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
	13. Lupini e prodotti derivati
	14. Molluschi e prodotti derivati;

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

Parametri microb.	Limiti o valori guida	Riferimenti normativi
Listeria monocyt.	Assenza in 25 g. (n=5, c=0)	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> , Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.
Listeria monocyt. *	< 100 ufc/g. (n=5, c=0) se $A_w < 0,92$	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> , Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.
Staph. aureus coag. +	m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2) In caso di valori > 100.000 ufc/g, ricerca di enterossina stafilococcica	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Valori guida diversi dal Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g. (n=5, c=0)	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> , Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.
E. coli	< 10.000 ufc/g	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Valori guida diversi dal Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.
Salmonella Spp	Ass. 25/g (n=5, c=0)	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> , Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii

DATA ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025