



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **TOMA BERGAMASCA**
(cod. 20)

Tipo Formaggio a pasta semicotta

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro 30 cm/ altezza 5/6 cm

Peso Kg. 5 circa

Pasta Paglierina con presenza di occhiatura

Crosta Rugosa con tonalità grigio-marrone, e sottocrosta bruno

Consistenza pasta Elastica

Sapore Delicato con retrogusto di fieno

Shelf Life gg. 90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10.000 ufc/g.

E. Coli < 100 ufc/g.

Stafilococcus coag. + < 100 ufc/g.

Salmonella assente in 25 g.

Listeria M. assente in 25 g.

Conservazione Temp. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %

Trasporto Automezzi refrigerati

Confezione scatola pezzo singolo

Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale	energia	333 kcal / 1383 kJ			
valori medi riferiti	grassi	g	25,94 di cui grassi saturi	g	16,80
a 100 g di prodotto	carboidrati	g	0,95 di cui zuccheri	g	0,68
	proteine			g	23,93
	sale			g	0,99