

Codice	133101	
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata di latte intero vaccino pastorizzato da agricoltura biologica	
Ingredienti	Latte pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti lattici	
Bollo CE	IT 05/034 CE (Cod.Op. IT ICA E628)	
Shelf-Life	18 giorni	Conservazione_ +4 °C
Controllato da	ICEA Istituto Certificazione Etica ed Ambientale Aut.Mi. N°91737-18/07/02 (REG.CEE 2092/91)	
Codice Op.	IT ICA E 628	



MODALIT Per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a A D'USO: temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione.

DESTINAZION Tutta la popolazione, anche fasce a rischio come bambini e anziani, ad eccezione delle E D'USO: persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte. Il prodotto può essere destinato al consumo diretto o all'impiego presso l'industria di trasformazione o gli esercizi pubblici quali pizzerie o ristoranti, quale ingrediente per la preparazione di piatti freddi o caldi.

ETICHETTATURA: Secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (D.L.vo 109/92 e successive modifiche).

CARATTERISTICHE		
FISICHE dati medi	MICROBIOLOGICHE	NUTRIZIONALI dati medi x 100g
Umidità 56% p/p	Carica Microbica Mesofil UFC/g <1'000'000	<b>g Kcal Kj</b>
Grassi >45% p/p su ss	Coliformi Totali UFC/g <1'000	<b>Proteine 20,0 80,0 340,0</b>
pH 5,0÷5,5	Escherichia Coli UFC/g <100	<b>Carboidrati 0,5 2,0 8,5</b>
Sale 0,5% p/p	Stafilococchi Aurei UFC/g <10	<b>Grassi 20,0 180,0 740,0</b>
	Listeria Monocitogenes /25g Assente	<b>Totali 262 1089</b>

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
		Pesi Kg		Dimensioni cm		
		Netto	Lordo	Alt.	Largh.	Lung.
Confezione	Flow Pack LG	0,100	0,175	5,0	16,0	14,0
Imballo	Cartone	2,000	3,662	13,5	24,0	26,0
N° Confezioni per Imballo:		20				
Pallet	Eur - Epal	240,000	461,440	124,0	80,0	120,0
N° Imballi su Pallet:		120	Imballi Per Strato:	15	N° Strati:	8



8 011511 185003

CASEIFICIO TONON snc • Via Alessandrini, 77 – 31059 ZERO BRANCO (Treviso) Italy – P.IVA 00580700268  
Tel. +39 042297621 – Fax +39 0422485020 • <http://www.tonongroup.it> – e-mail: info@tonongroup.it

Preparato da (R.a.q.) Verificato ed approvato da (Dir)



**scheda prodotto**  
**CILIEGINE MIA 30 g**  
 Con Latte da Agricoltura Biologica



<b>Codice</b> _____	<b>133005</b>	
<b>Descrizione</b> ___	<b>Formaggio fresco a pasta filata di latte intero vaccino pastorizzato</b>	
<b>Ingredienti</b> ___	<b>Latte, Sale, Caglio, Fermenti lattici</b>	
<b>Bollo CE</b> _____	<b>IT 05/034 CE</b>	
<b>Shelf-Life</b> _____	<b>giorni 18</b>	<b>Conservazione_ +4 °C</b>
<b>Controllato da</b> _	<b>ICEA Istituto Certificazione Etica ed Ambientale</b>	
	<b>Aut.Mi. N°91737-18/07/02 (REG.CEE 2092/91)</b>	

**Modalità d'uso:** Per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione.

**Destinazione d'uso:** Tutta la popolazione, anche fasce a rischio come bambini e anziani, ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte. Il prodotto può essere destinato al consumo diretto o all'impiego presso l'industria di trasformazione o gli esercizi pubblici quali pizzerie o ristoranti, come ingrediente per la preparazione di piatti freddi o caldi.

**Etichettatura:** Secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (D.L.vo 109/92 e successive modifiche).

Caratteristiche			
Fisiche	dati medi	Microbiologiche	Nutrizionali
			dati medi x 100g
<b>Umidità</b>	56% p/p	<b>Carica Microbica Mesofil</b>	UFC/g <1'000'000
<b>Grassi</b>	>45% p/p su ss	<b>Coliformi Totali</b>	UFC/g <1'000
<b>pH</b>	5.0÷5.5	<b>Escherichia Coli</b>	UFC/g <100
<b>Sale</b>	0,5 %	<b>Stafilococchi Aurei</b>	UFC/g <10
		<b>Listeria Monocitogenes</b>	/25g assente
			<b>g Kcal Kj</b>
		<b>Proteine</b>	20,0 80,0 340,0
		<b>Carboidrati</b>	0,5 2,0 8,5
		<b>Grassi</b>	20,0 180,0 740,0
		<b>Totali</b>	262 1089

Informazioni Logistiche						
		Pesi Kg		Dimensioni cm		
		Netto	Lordo	Alt.	Largh.	Lung.
<b>Confezione</b>	Flow Pack LG	0,500	1,000	7,0	14,0	18,0
<b>Imballo</b>	Cartone	3,000	6,162	13,5	24,0	26,0
	<b>N° Confezioni per Imballo:</b>	6				
<b>Pallet</b>	Eur - Epal	360,000	761,440	124,0	80,0	120,0
	<b>N° Imballi su Pallet:</b>	120	<b>Imballi Per Strato:</b>	15	<b>N° Strati:</b>	8

  
 8 011511 330052

CASEIFICIO TONON snc • Via Alessandrini, 77 – 31059 ZERO BRANCO (Treviso) Italy – P.IVA 00580700268  
 Tel. +39 042297621 – Fax +39 0422485020 • <http://www.tonongroup.it> – e-mail: [info@tonongroup.it](mailto:info@tonongroup.it)

Preparato da (R.a.q.) Emilio Basso Verificato ed approvato da (Dir) [Signature]



# scheda prodotto

## MOZZARELLA CILIEGIE "MIA" 10 g

Con Latte da Agricoltura Biologica

FSSC 22000



DNV REGISTERED

Codice \_\_\_\_\_ 135102

Descrizione \_\_\_\_\_ Formaggio fresco a pasta filata di latte intero vaccino bio pastorizzato

Ingredienti \_\_\_\_\_ Latte biologico, Sale, Caglio, Fermenti lattici

CE App Number\_ IT 05 034 CE

Shelf-Life \_\_\_\_\_ 18 giorni Conservazione\_ +4 °C

Controllato da\_ ICEA Istituto Certificazione Etica ed Ambientale

Organismo di controllo Autorizzato dal MiPAAF

Codice Op. \_\_\_\_\_ IT BIO 006 E 628

**Modalità d'uso:** Per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione.

**Destinazione d'uso:** Tutta la popolazione, anche fasce a rischio come bambini e anziani, ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte. Il prodotto può essere destinato al consumo diretto o all'impiego presso l'industria di trasformazione o gli esercizi pubblici quali pizzerie o ristoranti, quale ingrediente per la preparazione di piatti freddi o caldi.

**Etichettatura:** Secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (D.L.vo 109/92 e successive modifiche).

### Caratteristiche

#### Fisiche dati medi

Umidità	60%	p/p
Grassi	>45%	p/p su ss
pH	5.0÷5.5	
Sale	0,5%	p/p

#### Microbiologiche

Escherichia Coli	UFC/g <100
Stafilococchi Aurei	UFC/g <10
Listeria Monocitogenes	/25g assente
Salmonella	/25g assente

#### Nutrizionali dati medi x 100g

	g	Kcal	Kj
Proteine	20,0	80,0	340,0
Carboidrati	0,5	2,0	8,5
Grassi	20,0	180,0	740,0
<b>Totali</b>		<b>262</b>	<b>1089</b>

### Informazioni Logistiche

		Pesi Kg		Dimensioni cm		
		Netto	Lordo	Alt.	Largh.	Lung.
Confezione	Flow Pack LG	0,500	1,000	7,0	14,0	18,0
Imballo	Cartone	3,000	6,162	13,5	24,0	26,0
N° Confezioni per Imballo:		6				
Pallet	Eur - Epal	360,000	761,440	124,0	80,0	120,0
N° Imballi su Pallet:		120	Imballi Per Strato:	15	N° Strati:	8



CASEIFICIO TONON snc • Via Alessandrini, 77 – 31059 ZERO BRANCO (Treviso) Italy – P.IVA 00580700268  
Tel. +39 0422 97621 – Fax +39 0422 485020 • <http://www.tonongroup.it> – e-mail: [info@tonongroup.it](mailto:info@tonongroup.it)

Preparato da (R.a.q.) *Emilia Bai* Verificato ed approvato da (Dir) *[Signature]*