

Toccol

SCHEDA DI PRODOTTO
ALLEGATO AL MANUALE DI
AUTOCONTROLLO IGIENICO



Cooperativa Agordino Lattoria di Vallata
Società Agricola Cooperativa
Via Toccol, 61 - 32021 Agordo (BL)
Tel. 0437640947 Fax. 0437641049
P.IVA e C.F. 00694120254
Caseificio Via Tissi 32021 Agordo (BL)
cooperativaagordino@gmail.com
www.latteriadivallata.com



DESCRIZIONE:

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte termizzato.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

INGREDIENTI:

Latte termizzato, caglio, sale.

CARATTERISTICHE

Forma: Cilindrica
Dimensioni: (medie) altezza: 9- 11 cm
diametro cm 26-27.
Peso: medio circa 4,7 Kg
Colore della pasta: paglierino
Occhiatura: diffusa e irregolare

CONSERVAZIONE:

Venduto dopo stagionatura di almeno 120 gg,
conservato a temperatura < 14° C

TMC:

Non definita all'origine

IT CE
05/410

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto

Energia	kcal 420 / kj 1742	
Grassi	gr	35.00
di cui grassi saturi	gr	25.12
Carboidrati	gr	0.04
di cui zuccheri	gr	0.04
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	26.27
Cloruro di sodio	gr	2.30



Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Latte e prodotti a base di latte
(compreso il lattosio)

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp Assente in 25 gr

Listeria monocytogenes Assente in 25 gr