



TOMA DEL MULO





DENOMINAZIONE	TOMA DEL MULO	
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio a pasta dura prodotto con latte di vacca e di capra, caglio e sale. Sottoposto a lunga stagionatura avvolto nel fieno	
Ingredienti	Latte, latte di capra, sale, caglio.	
Informazioni allergeniche	Contiene latte	
Forma	Sferica (d= 20-30 cm)	
Peso	2-3 kg	
Struttura pasta	Dura	
Colore pasta	Giallo - Grigio	
Struttura crosta	Sottile, diviene più rugosa con il progredire della stagionatura	
Colore crosta	Giallo - Grigio	
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Umidità: 39-43% Grasso s/s: 51-55% Escherichia coli < 1000 UFC/g	Stafilococchi aurei < 10 UFC/g Salmonella spp: assente/25 g Listeria spp: assente /25 g
Composizione nutrizionale media (su 100g)	Proteine: 22 g Carboidrati: 2 g Grassi: 31 g Valore energetico: 375 kcal / 1555 kj	
Tmc	Non richiesto per formaggi stagionati in forma intera da vendere normalmente previo frazionamento (vedere art. 16 comma 7 Decr. L.vo 27.1.92 n. 109)	
Indicazioni di conservazione	Conservare la forma intera a temperatura controllata (8°C- 10°C) una volta sezionato conservare in frigorifero (max 4°C)	