ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Ultimo agg./ Last update
23/03/2022

10

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901663
Descrizione	Formaggio erborinato di capra a pasta cruda e a latte intero; la tecnica produttiva, molto simile a quella del gorgonzola, è del tutto tradizionale				
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, caglio, fermenti, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12 ca.	Dimensioni (cm)	/
Crosta	Sottile - Non edibile				
Aspetto interno	Soda e compatta, leggermente asciutta, tendente al morbido. Giallo paglierino, con qualche venatura grigia				
Struttura	Soffice e compatta, consistente al taglio				
Sapore e aroma	Sapido, non piccante; sapore tipico del latte di capra che si combina a quello delle muffe originando un profumo delicato e invitante				
Stagionatura	min 45 giorni			Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia			Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1440 - 348

GRASSI (g)	29,4	PROTEINE (g)	20,1
di cui ac. grassi saturi (g)	19,7	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,8		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	47
Residuo secco %	53
Grasso ss %	55
Aw	0,96
pH	5,6 - 7,0

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Ultimo agg./ Last update
23/03/2022

10

Category	CHEESE			Cod.	901663
Description	Blue-veined goat cheese with raw dough a whole milk; the production technique, very similar to that of gorgonzola, is completely traditional.				
Ingredients	Pasteurized goat's MILK, rennet, lactic ferments, salt				
Format	Wheel	Wheigt (kg)	12 ca.	Size (cm)	/
Rind	Thin - Non edible				
Internal appearance	Firm and compact, slightly dry, tending to soft. Straw yellow, with some gray veins				
Texture	Soft and compact, solid undercut				
Taste and smell	Sapid, not spicy; typical taste of goat's milk which is combined with that of molds creating a delicate and inviting scent				
Ageing	min 45 days			Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy			Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1440 - 348

FAT (g)	29,4	PROTEIN (g)	20,1
of which satures (g)	19,7	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,8		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	47
Dry Matter (%)	53
Fat in dry matter (%)	55
Aw	0,96
pH	5,6 - 7,0

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Forma grande - Large wheel	cod	901663
Peso unitario - unit weight	12 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Foglio di Alluminio goffrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit	1/8 forma grande - large wheel	cod	901660
Peso unitario - unit wheight	1,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Foglio di Alluminio goffrato e film termoretraibile - Embossed aluminium foil and thermoretracted film	30
b)		

Unità di vendita - Selling unit	Forma piccola - Small wheel	cod	905492
Peso unitario - unit wheight	4 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Foglio di Alluminio goffrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling Unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO KG 6

337

Ultimo agg./ Last update
07/12/2022

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	905495
Descrizione	Formaggio erborinato di capra a pasta cruda e a latte intero; la tecnica produttiva, molto simile a quella del gorgonzola, è del tutto tradizionale				
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, sale,caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6 ca.	Dimensioni (cm)	Ø 16, h 18
Crosta	Sottile - Non edibile				
Aspetto interno	Soda e compatta, leggermente asciutta, tendente al morbido. Giallo paglierino, con qualche venatura grigia				
Struttura	Soffice e compatta, consistente al taglio				
Sapore e aroma	Sapido, non piccante; sapore tipico del latte di capra che si combina a quello delle muffe originando un profumo delicato e invitante				
Stagionatura	min 50 giorni			Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia			Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1252 - 302

GRASSI (g)	26,0	PROTEINE (g)	16,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	2,5
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	55
Residuo secco %	45
Grasso ss %	58-60
Aw	//
pH	6,60-6,90

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO KG 6

Ultimo agg./ Last update
07/12/2022

337

Category	CHEESE			Cod.	905495
Description	Blue-veined goat cheese with raw dough a whole milk; the production technique, very similar to that of gorgonzola, is completely traditional.				
Ingredients	Pasteurized goat's MILK, salt, rennet				
Format	Wheel	Wheigt (kg)	6 ca.	Size (cm)	Ø 16, h 18
Rind	Thin - Non edible				
Internal appearance	Firm and compact, slightly dry, tending to soft. Straw yellow, with some gray veins				
Texture	Soft and compact, solid undercut				
Taste and smell	Sapid, not spicy; typical taste of goat's milk which is combined with that of molds creating a delicate and inviting scent				
Ageing	min 50 days			Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy			Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 1252 - 302

FAT (g)	26,0	PROTEIN (g)	16,0
of which satures (g)	18,0	SALT (g)	2,5
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	55
Dry Matter (%)	45
Fat in dry matter (%)	58-60
Aw	//
pH	6,60-6,90

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO KG 6

337

Ultimo agg./ Last update
07/12/2022

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Forma intera cilindrica - Whole wheel	cod	905495
Peso unitario - unit weight	6 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Foglio di Alluminio goffrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit