ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

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

GUANCIALE PICCANTE BOCCOLARO

Ultimo agg./ Last update
07/12/2021

208

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO	Cod.	SA10308
Descrizione	Prodotto ottenuto da gole di suino selezionate, salate e aromatizzate, stagionate nel rispetto della tradizione		
Ingredienti	Suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E316. Conservanti: E250, E252		
Formato	Pezzo intero	Peso (kg) 1 kg ca.	Dimensioni (cm) /
Crosta	presenza di cotenna		
Aspetto interno	Rosato con venature bianche		
Struttura	Compatta adatta al taglio		
Sapore e aroma	saporito e delicatamente piccante		
Stagionatura	min 30 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Allergeni	Assenti		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1924 - 468

GRASSI (g)	44,9	PROTEINE (g)	19,4
di cui ac. grassi saturi (g)	17,3	SALE (g)	3,0
CARBOIDRATI (g)	0,4		
di cui zuccheri (g)	0,4		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	38
Residuo secco %	62
Grasso ss %	/
Aw	/
pH	4,9 - 5,8

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
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 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

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

GUANCIALE PICCANTE BOCCOLARO

Ultimo agg./ Last update
07/12/2021

208

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10308
Description	Product obtained from selected, salted and flavored pork throats, seasoned according to tradition		
Ingredients	Pork, salt, dextrose, saccarose, flavors, spices. Antioxidant: E316. Preservative: E250, E252		
Format	Piece	Wheigt (kg)	1 kg ca.
Size (cm)	/		
Rind	presence of brown pigskin		
Internal appearance	Pinkish with white veins		
Texture	Firm and suitable for cutting		
Taste and smell	Tasty and delicately spicy		
Ageing	min 30 days	Storage Temperature	max + 10°C
Allergens	Absent		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 1924 - 468

FAT (g)	44,9	PROTEIN (g)	19,4
of which satures (g)	17,3	SALT (g)	3,0
CARBOHYDRATE (g)	0,4		
of which sugars(g)	0,4		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	38
Dry Matter (%)	62
Fat in dry matter (%)	/
Aw	/
pH	4,9 - 5,8

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
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

GUANCIALE PICCANTE BOCCOLARO

208

Ultimo agg./ Last update
07/12/2021

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Trancio - Block	cod	SA10308
Peso unitario - unit weight	1,8 kg	UV per cartone- SU per box (*)	8

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	120
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