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

BRIGANTE

Ultimo agg./ Last update
19/04/2022

16

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903585
Descrizione	Formaggio a pasta molle tipico sardo				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio.				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,5 kg ca	Dimensioni (cm)	15 x 15 x h 8 -10
Crosta	Rigata di color giallo paglierino - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore bianco tendente al paglierino con leggera occhiatura				
Struttura	Pasta molle				
Sapore e aroma	Gusto fresco e saporito, dall'intenso profumo di latte				
Stagionatura	20 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): 1412 - 340

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	22,0
di cui ac. grassi saturi (g)	15,9	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	40 - 47
Residuo secco %	52 - 60
Grasso ss %	42 - 61
Aw	0,964
pH	5,0 - 5,4

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

BRIGANTE

Ultimo agg./ Last update
19/04/2022

16

Category	CHEESE			Cod.	903585
Description	Typical Sardinian soft cheese				
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, salt, rennet				
Format	Wheel	Wheigt (kg)	1,5 kg ca	Size (cm)	15 x 15 x h 8 -10
Rind	Straw-yellow stripped - Non edible				
Internal appearance	White straw-colored pasta with light eyes				
Texture	Soft paste				
Taste and smell	Fresh and tasty taste, with an intense fragrance of milk				
Ageing	20 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) 1412 - 340

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	22,0
of which satures (g)	15,9	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	40 - 47
Dry Matter (%)	52 - 60
Fat in dry matter (%)	42 - 61
Aw	0,964
pH	5,0 - 5,4

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

BRIGANTE

16

Ultimo agg./ Last update
19/04/2022

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Forma intera cilindrica - Whole wheel	cod	903585
Peso unitario - unit weight	1,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	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