

DETTOFATTO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

06/12/2021

39

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901214
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla grattuggia di formaggi stagionati e Grana Padano: le forme giunte ad un corretto stadio della maturazione, vengono grattuggiate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate in atmosfera protettiva senza subire alcun processo di essiccazione e senza aggiunta di conservanti.				
Ingredienti	Formaggi stagionati (LATTE, sale, caglio), Grana Padano (LATTE, sale, caglio. Conservante: lisozima da UOVO). Antiagglomerante: E460				
Formato	Busta	Peso (kg)	1,0	Dimensioni (cm)	20 x 35
Crosta	Assente				
Aspetto interno	Giallo paglierino				
Struttura	Frammenti di grandezza uniforme ben sgranati				
Sapore e aroma	Saporito e odore gradevole				
Stagionatura	non dichiarata	Temperatura di conservazione		max + 8°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE + Svizzera.		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1308 - 314

GRASSI (g)	20,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	14,0	SALE (g)	2,6
CARBOIDRATI (g)	3,4		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	30 - 45
Residuo secco %	55-70
Grasso ss %	min. 25
Aw	0,95
pH	5,5

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

DETTOFATTO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

06/12/2021

39

Category	CHEESE	Cod.	901214
Description	Product obtained from the grating of mature cheeses and Grana Padano: the forms arrived at a correct stage of maturation, are grated and, to better preserve their aroma and freshness, immediately packaged in a protective atmosphere without undergoing any drying process and without addition of preservatives		
Ingredients	Aged cheeses (MILK, salt, rennet), Grana Padano (MILK, salt, rennet. Preservative: lysozyme from EGG . Antibinder: E460		
Format	Bag	Weight (kg)	1,0
		Size (cm)	20 x 35
Rind	Absent		
Internal appearance	Straw yellow		
Texture	Well-grained uniform fragments		
Taste and smell	Tasty and pleasant smell		
Ageing	not declared	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	UE countries + Switzerland.	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1308 - 314

FAT (g)	20,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	14,0	SALT (g)	2,6
CARBOHYDRATE (g)	3,4		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	30 - 45
Dry Matter (%)	55-70
Fat in dry matter (%)	min. 25
Aw	0,95
pH	5,5

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

DETTOFATTO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

06/12/2021

39

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico in atmosfera protettiva - Plastic bag under protective atmosphere	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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