

FILONE AFFUMICATO 2 KG S.V. ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

23/08/2022

332

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903055
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata affumicato			
Ingredienti	cagliata (LATTE vaccino, caglio), sale, fumo liquido naturale di faggio			
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,0 ca	Dimensioni (cm) Ø 8 x L 28
Crosta	Sottile, liscia, di colore giallo - Non edibile			
Aspetto interno	Di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno all'interno con lievissima occhiatura			
Struttura	Omogenea, compatta			
Sapore e aroma	Aromatico, fondente in bocca, piacevolmente affumicato			
Stagionatura	Non specificata	Temperatura di conservazione	max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati			
Glutine	Assente	OGM	Assente	
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1188 - 286

GRASSI (g)	22,0	PROTEINE (g)	21,0
di cui ac. grassi saturi (g)	14,0	SALE (g)	0,8
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	48,0
Residuo secco %	52,0
Grasso ss %	46,0
Aw	/
pH	5,40

Caratteristiche microbiologiche

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

FILONE AFFUMICATO 2 KG S.V. ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

23/08/2022

332

Category	CHEESE	Cod.	903055
Description	Fresh spun pasta cheese and smoked		
Ingredients	curd (cow MILK, rennet), salt, natural liquid smoke of beech		
Format	Cylindrical shape	Weight (kg)	2,0 ca
		Size (cm)	∅ 8 x L 28
Rind	Thin, smooth, yellow - Not edible		
Internal appearance	White or straw yellow in color, more intense on the outside and less on the inside with very small eyes		
Texture	Homogeneous, firm		
Taste and smell	Aromatic, melting in the mouth, pleasantly smoked		
Ageing	Not specified	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1188 - 286

FAT (g)	22,0	PROTEIN (g)	21,0
of which saturates (g)	14,0	SALT (g)	0,8
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	48,0
Dry Matter (%)	52,0
Fat in dry matter (%)	46,0
Aw	/
pH	5,40

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

**FILONE AFFUMICATO 2 KG S.V. ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

23/08/2022

332

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial informationUnità di vendita - Selling unit cod Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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