

FONTAL VALDORELLA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

18/05/2023

46

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	902710
Descrizione	Sapore dolce, aroma molto delicato e una grande facilità nello sciogliersi e diventare cremoso.			
Ingredienti	LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti, Conservante: E251. Trattato in crosta con colorante: annatto			
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12 kg	Dimensioni (cm) /
Crosta	Naturale, di colore arancione acceso - Non edibile			
Aspetto interno	Di colore giallo paglierino con leggera occhiatura			
Struttura	Semi dura, elastica			
Sapore e aroma	Dolce e delicato			
Stagionatura	min. 20 giorni	Temperatura di conservazione	max + 7°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati			
Glutine	Assente	OGM	Assente	
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Paesi UE

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1437 - 346

GRASSI (g)	28,4	PROTEINE (g)	22,7
di cui ac. grassi saturi (g)	17,2	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	44
Residuo secco %	56
Grasso ss %	45
Aw	0,962
pH	5,2

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

FONTAL VALDORELLA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

18/05/2023

46

Category	CHEESE	Cod.	902710
Description	Sweet taste, very delicate aroma and great ease in melting and becoming creamy		
Ingredients	Pasteurised MILK, salt, rennet, milk enzymes, Preservative: E251.Surface treated wit colour annatto		
Format	Wheel	Weight (kg)	12 kg
		Size (cm)	/
Rind	Natural, bright orange colored - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow colored with sparse eyes		
Texture	Semi-hard, elastic		
Taste and smell	Sweet and delicate		
Ageing	min. 20 days	Storage Temperature	max + 7°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	UE countries	Processing country	EU Countries

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1437 - 346

FAT (g)	28,4	PROTEIN (g)	22,7
of which satures (g)	17,2	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	44
Dry Matter (%)	56
Fat in dry matter (%)	45
Aw	0,962
pH	5,2

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

FONTAL VALDORELLA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

18/05/2023

46

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)	Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food paper	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
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