



**ROGNONI  
UMBERTO**  
■ ABBIATEGRASSO ■



## GRANA PADANO DOP

### Schede Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Modello n.047	Emesso da RAQ
Revisione n.01	08-09-17
Ultimo aggiornamento	25-09-19
Approvato da	DG

Model n.047	Issued by QAM
Revision n.01	08-09-17
Last Update	25-09-19
Approved by	DG

Codice	Vedi info logistiche commerciali
Ingredienti	<b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante: lisozima (proteina dell' <b>UOVO</b> ).
Descrizione	Formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione prodotto con coagulazione per azione del caglio, da latte crudo di vacca la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento naturale della panna. Si produce durante tutto l'anno.
Peso	24 - 40 kg circa
Forma	Cilindrica
Dimensioni	Diametro da 35 a 40 cm, scalzo 18 - 25 cm
Crosta	Dura e liscia, con spessore di 4 - 8 mm, di colore scuro oppure giallo dorato naturale.
Pasta	Granulosa
Sapore	Tipico e fragrante, delicato, intenso e gradevole.
Colore	Giallo paglierino, non particolarmente acceso.
Stagionatura	Da un minimo di 9 a oltre 20 mesi.

Code	See commercial / logistic info
Ingredients	<b>MILK</b> , salt, rennet, preservative: lysozyme ( <b>EGG</b> protein).
Description	Cheese produced in Italy in the area defined by the production specification. The milk used is produced in farms located in the area defined by the production specification and authorised by the Grana Padano Protection Consortium.
Weight	Approx. 24 - 40 kg
Shape	Cylindrical
Size	Diameter from 35 to 40 cm, lateral surface 18 - 25 cm
Rind	The rind must be between 4 and 8 mm thick and perfectly clean. At least part of the protection trademark must be visible and easy to recognise.
Paste	Granular
Flavour	Characteristic and fragrant, delicate, intense and agreeable.
Colour	Straw yellow, not particularly bright.
Aging	From a minimum of 9 to over 20 months.

Crosta	Non edibile
Trattamento in superficie	Nessun trattamento
Allergeni	LATTE e prodotti a base di latte, UOVA e prodotti a base di uova
Glutine	Assente
OGM	Assente
Temperatura di conservazione	15°C. / 22°C.
TMC	Vedi info logistiche commerciali
Paese di origine del latte	Italia
Paese di trasformazione del latte	Italia

Rind	Not edible
Surface treatment	None
Allergens	MILK and products thereof, EGGS and products thereof
Gluten	Absent
GMO	Absent
Storage temperature	15°C. / 22°C.
Shelf-life	See commercial / logistic info
Milk origin country	Italy
Milk processing country	Italy

#### Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it



**ROGNONI  
UMBERTO**  
■ ABBIATEGRASSO ■



## GRANA PADANO DOP

### Scheda Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Valori nutrizionali e caratteristiche - Nutritional values and characteristics

#### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Parametro	U.M.	Valore
Energia	kJ - kcal	1654 - 398
Grassi	g	29,0
di cui acidi grassi saturi	g	18,0
Carboidrati	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	33,0
Sale	g	1,5

#### Average nutritional values per 100 g of product

Parameter	U.M.	Value
Energy	kJ - kcal	1654 - 398
Fat	g	29,0
of which saturates	g	18,0
Carbohydrate	g	0,0
of which sugars	g	0,0
Protein	g	33,0
Salt	g	1,5

#### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	U.M.	Valore
Umidità	%	28
Residuo secco	%	> 26
Grasso sul secco	%	> 32
Acqua libera (Aw)	/	0,914
pH	/	5,68

#### Chemical physical characteristics

Parameter	U.M.	Value
Moisture	%	28
Dry Matter	%	> 26
Fat in dry matter	%	> 32
Water activity (AW)	/	0,914
pH	/	5,68

#### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	U.M.	Valore	Limite
Escherichia coli	UFC/g	< 100	
Stafilococchi coag+	UFC/g	< 100	
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente	
Salmonella spp	/25 g	Assente	

#### Microbiological characteristics

Parameter	U.M.	Value	Limit
Escherichia coli	CFU/g	< 100	
Coag.-positive Staphylococci	CFU/g	< 100	
Listeria monocytogenes	/25 g	Absent	
Salmonella spp	/25 g	Absent	

#### Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it



**ROGNONI  
UMBERTO**  
■ ABBIATEGRASSO ■



## GRANA PADANO DOP

### Scheda Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione articolo	Forma intera	Mezza forma	1/4 di forma	1/8 di forma	1/40 di forma	Porzionato
Peso unitario (kg)	36	18	9	4,5	1	0,3
Matricola	come da accordi commerciali					
TMC	365 giorni	30 gg	30 gg	60 gg	90 gg	90 gg
Imballo primario	//	pellicola estensibile	pellicola estensibile	Busta sottovuoto	Busta sottovuoto	Busta sottovuoto
Imballo secondario	//	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Pezzi per cartone	//					
Cartoni per strato						
Strati per pallet						
Cartoni per pallet						

Article Description	Wheel	1/2 of a Wheel	1/4 of a Wheel	1/8 of a Wheel	1/40 of a Wheel	Portion
Unit Weight (kg)	36	18	9	4,5	1	0,3
Health Mark	as sales agreements					
Shelf-Life	365 days	30 days	30 days	60 days	90 days	90 days
Primary Package	//	plastic film	plastic film	Undervacuum bag	Undervacuum bag	Undervacuum bag
Secondary Package	//	Carton	Carton	Carton	Carton	Carton
Units per Carton	//					
Cartons per Layer						
Layers per Pallet						
Cartons per Pallet						

### Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it