ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

PECORINO DI GROTTA (IL GUIDOCCIO)

279

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update
15/01/2024

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903318
Descrizione	Formaggio prodotto con solo latte di pecora che, dopo una prima fase di stagoinatura di 20 giorni in apposite celle, viene trasferito in grotte di tufo dove completa la stagionatura				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, olio di girasole in crosta				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,4 - 1,9	Dimensioni (cm)	16,5 x 16,5 x h 7,5
Crosta	Scura, sottile - Non edibile				
Aspetto interno	pasta di colore giallo paglierino				
Struttura	Compatta, semidura				
Sapore e aroma	intenso, caratteristico				
Stagionatura	min 120 giorni			Temperatura di conservazione	max + 8°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): 1742 - 420

GRASSI (g)	36,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	1,1		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	35,1
Residuo secco %	64,9
Grasso ss %	55
Aw	0,948
pH	//

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

PECORINO DI GROTTA (IL GUIDOCCIO)

Ultimo agg./ Last update
15/01/2024

279

Category	CHEESE			Cod.	903318
Description	Cheese produced with only sheep's milk which, after a first phase of storage of 20 days in special cells, is transferred to tuff caves where it completes the seasoning				
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, salt, rennet, selected lactic ferments, sunflower oil on rind				
Format	Wheel	Weight (kg)	1,4 - 1,9	Size (cm)	16,5 x 16,5 x h 7,5
Rind	Dark, thin - Non edible				
Internal appearance	pale yellow paste				
Texture	Firm, semi-hard				
Taste and smell	intense, characteristic				
Ageing	min 120 days			Storage Temperature	max + 8°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) 1742 - 420

FAT (g)	36,0	PROTEIN (g)	24,0
of which satures (g)	24,0	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	1,1		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	35,1
Dry Matter (%)	64,9
Fat in dry matter (%)	55
Aw	0,948
pH	//

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

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1915

Scheda tecnica / Technical Sheet

PECORINO DI GROTTA (IL GUIDOCCIO)

279

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update
15/01/2024

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Forma intera cilindrica - Whole wheel	cod	903318
Peso unitario - unit weight	1,8 kg	UV per cartone- SU per box (*)	4

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	240
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

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