

LA CRUA SOLO DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

24/11/2020

37

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903548	
Descrizione	Formaggio prodotto con latte caprino intero crudo. Viene sottoposto a salatura in salamoia e a stagionatura				
Ingredienti	LATTE di capra crudo, caglio vegetale, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,7 kg	Dimensioni (cm)	17 x 17 x h 10
Crosta	Non edibile				
Aspetto interno	Bianco avorio con occhiature piccole e irregolarmente distribuite				
Struttura	Consistente ed elastica				
Sapore e aroma	Delicato e con il progredire della stagionatura moderatamente piccante				
Stagionatura	min 60 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)

1546 - 372

GRASSI (g)	29,0	PROTEINE (g)	26,0
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0	SALE (g)	1,0
CARBOIDRATI (g)	1,8		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	48
Aw	0,92
pH	/

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

LA CRUA SOLO DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

24/11/2020

37

Category	CHEESE	Cod.	903548
Description	Cheese is made from whole raw goat's latte. It is placed into a salt brine and aged		
Ingredients	Raw goat's MILK, vegetable rennet, salt		
Format	Wheel	Wheight (kg)	2,7 kg
		Size (cm)	17 x 17 x h 10
Rind	Non edible		
Internal appearance	Ivory white with small and irregularly distributed eye-holes		
Texture	Consistent and elastic		
Taste and smell	Delicate and with the aging process progresses moderately spicy		
Ageing	min 60 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)

1546 - 372

FAT (g)	29,0	PROTEIN (g)	26,0
of which satures (g)	22,0	SALT (g)	1,0
CARBOHYDRATE (g)	1,8		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	48
Aw	0,92
pH	/

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

LA CRUA SOLO DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

24/11/2020

37

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)	<input type="text" value="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="60"/>
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"/>

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