

LATTERIA GERLE ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

63

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903912	
Descrizione	Formaggio pressato, prodotto con latte vaccino pastorizzato				
Ingredienti	LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Conservante (E251)				
Formato	Forma rotonda	Peso (kg)	7 kg ca.	Dimensioni (cm)	30 x 30 x h 8
Crosta	Naturale - Non edibile				
Aspetto interno	Leggermente occhiata, colore bianco paglierino				
Struttura	morbida, ma compatta				
Sapore e aroma	Tipico del latteria				
Stagionatura	min 45 giorni	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	Belgio		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1393 - 336

GRASSI (g)	26,3	PROTEINE (g)	24,7
di cui ac. grassi saturi (g)	15,9	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	0,96
pH	5,2

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

LATTERIA GERLE ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

63

Category	CHEESE	Cod.	903912
Description	Pressed cheese produced with pasteurised cow's milk		
Ingredients	Pasteurised MILK, salt, rennet, MILK enzymes. Preservative (E251)		
Format	Round shape	Wheight (kg)	7 kg ca. Size (cm) 30 x 30 x h 8
Rind	Natural - Non edible		
Internal appearance	Slightly eyed, straw-white color		
Texture	soft, but firm		
Taste and smell	Typical of dairies		
Ageing	min 54 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	UE countries	Processing country	Belgium

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1393 - 336

FAT (g)	26,3	PROTEIN (g)	24,7
of which satures (g)	15,9	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	44
Dry Matter (%)	56
Fat in dry matter (%)	45
Aw	0,96
pH	5,2

Microbiological Characteristics

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

**LATTERIA GERLE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

63

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="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="120"/>
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