

**TOMA MONTE ROTONDO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

255

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903953	
Descrizione	Formaggio a pasta morbida, prodotto con latte intero esclusivamente di allevamenti italiani				
Ingredienti	LATTE intero, sale, caglio, fermenti lattici				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	4 - 5 kg	Dimensioni (cm)	Ø 30 x 6
Crosta	Sottile di colore grigio tendente al marrone - NON EDIBILE				
Aspetto interno	Di colore bianco paglierino, è presente in modo diffuso un'occhiatura				
Struttura	Morbida				
Sapore e aroma	Sapido e delicato, odore caratteristico				
Stagionatura	min 40 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°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)

1295 - 312

GRASSI (g)	25,8	PROTEINE (g)	20,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,6	SALE (g)	2,6
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	47,5
Residuo secco %	52,5
Grasso ss %	49
Aw	//
pH	//

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

**TOMA MONTE ROTONDO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

255

Category	CHEESE	Cod.	903953
Description	Soft cheese, made with whole milk exclusively from Italian farms		
Ingredients	Whole MILK, salt, rennet, lactic ferments		
Format	Wheel	Weight (kg)	4 - 5 kg
		Size (cm)	∅ 30 x 6
Rind	Thin gray to brown - NON EDIBLE		
Internal appearance	Straw-white in color, it is present in a widespread way		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sapid and delicate, characteristic odor		
Ageing	min 40 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1295 - 312

FAT (g)	25,8	PROTEIN (g)	20,0
of which satures (g)	17,6	SALT (g)	2,6
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	47,5
Dry Matter (%)	52,5
Fat in dry matter (%)	49
Aw	//
pH	//

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

**TOMA MONTE ROTONDO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

255

**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="Avvolto in carta per alimenti- Wrapped in 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