

NOSTRANO OCCHIATO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

14/06/2021

69

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------------------------|-------------------------|-----------------|--------|
| Denominazione di Vendita | FORMAGGIO | | | Cod. | 903952 |
| Descrizione | Formaggio pressato prodotto con latte vaccino intero crudo, caglio e sale. Viene sottoposto a saltatura in salamoia e a secco e successivamente sottoposto a stagionatura | | | | |
| Ingredienti | LATTE crudo, caglio, sale | | | | |
| Formato | Forma cilindrica | Peso (kg) | 6 - 9 kg | Dimensioni (cm) | / |
| Crosta | Non edibile | | | | |
| Aspetto interno | Bianco avorio, con occhiature piccole e poco diffuse | | | | |
| Struttura | Moderatamente consistente ed elastica | | | | |
| Sapore e aroma | Di latte, gradevolmente profumato e sapido | | | | |
| Stagionatura | min 30 gg | 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)

1538 - 371

| | | | |
|------------------------------|------|--------------|------|
| GRASSI (g) | 31,0 | PROTEINE (g) | 23,0 |
| di cui ac. grassi saturi (g) | 19,0 | SALE (g) | 1,0 |
| CARBOIDRATI (g) | 1,0 | | |
| di cui zuccheri (g) | 1,0 | | |

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-----------------|--------|
| Umidità % | 42 |
| Residuo secco % | 58 |
| Grasso ss % | min 34 |
| Aw | 0,97 |
| pH | 5,2 |

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

NOSTRANO OCCHIATO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

14/06/2021

69

| | | | |
|--------------------------------|--|---------------------|-----------|
| Category | CHEESE | Cod. | 903952 |
| Description | Pressed cheese produced with whole raw cow's milk, rennet and salt. It undergoes pickling in brine and dry and subsequently subjected to seasoning | | |
| Ingredients | Raw MILK, salt, rennet | | |
| Format | Wheel with | Wheight (kg) | 6 - 9 kg |
| | | Size (cm) | / |
| Rind | Non edible | | |
| Internal appearance | Ivory white, with small and sparse eye-holes | | |
| Texture | Moderately consistent and elastic | | |
| Taste and smell | milk flavor, pleasantly perfumed and sapid | | |
| Ageing | min 30 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)

1538 - 371

| | | | |
|------------------------|------|-------------|------|
| FAT (g) | 31,0 | PROTEIN (g) | 23,0 |
| of which saturates (g) | 19,0 | SALT (g) | 1,0 |
| CARBOHYDRATE (g) | 1,0 | | |
| of which sugars(g) | 1,0 | | |

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

| | |
|-----------------------|--------|
| Moisture (%) | 42 |
| Dry Matter (%) | 58 |
| Fat in dry matter (%) | min 34 |
| Aw | 0,97 |
| pH | 5,2 |

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

**NOSTRANO OCCHIATO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

14/06/2021

69

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