

**REGINELLA CAMPAGNOLA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

14/01/2021

272

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904609
Descrizione	Formaggio a pasta molle a coagulazione presamica dalla forma cilindrica prodotto con latte intero pastorizzato				
Ingredienti	LATTE vaccino intero pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	800 g ca.	Dimensioni (cm)	11 x 11 xh 5
Crosta	Rosata, rossiccia - Non edibile				
Aspetto interno	di colore giallo paglierino				
Struttura	Morbida, compatta al taglio ma cremosa all'interno				
Sapore e aroma	Dolce, delicato, aromatico				
Stagionatura	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)

1392 - 336

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	18,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0	SALE (g)	0,3
CARBOIDRATI (g)	1,2		
di cui zuccheri (g)	0,1		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	51
Residuo secco %	49
Grasso ss %	57
Aw	0,94
pH	5,0

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

**REGINELLA CAMPAGNOLA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

14/01/2021

272

Category	CHEESE	Cod.	904609
Description	Soft rennet coagulation cheese with a cylindrical shape produced with pasteurized whole milk		
Ingredients	Pasteurized whole cow's MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	800 g ca.
		Size (cm)	11 x 11 xh 5
Rind	pinkish, reddish - Non edible		
Internal appearance	straw yellow color		
Texture	Soft, compact when cut but creamy inside		
Taste and smell	Sweet, delicate, aromatic		
Ageing	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)

1392 - 336

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	18,0
of which saturates (g)	20,0	SALT (g)	0,3
CARBOHYDRATE (g)	1,2		
of which sugars(g)	0,1		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	51
Dry Matter (%)	49
Fat in dry matter (%)	57
Aw	0,94
pH	5,0

**Microbiological Characteristics**

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

**REGINELLA CAMPAGNOLA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

14/01/2021

272

**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)	Carta e film microforato termoretraibile - paper ande micro-perforated thermoretracted film	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit