

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON FICHI
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

179

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903350
Descrizione	La dolcezza del fico arricchisce con note fruttate un formaggio bianco e pastoso				
Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, succo di fico liofizzato aromatizzato 2,4% (succo di fico liofizzato 1,2%, aromi), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,3	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 5
Crosta	Trattata con olio di colza - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore giallo paglierino chiaro				
Struttura	Compatta e granulosa				
Sapore e aroma	Sapore tipico del prodotto con sentori dolci di fico				
Stagionatura	60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C		
Shelf-life (gg)	150				
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		
Glutine	Assente	OGM	Assente		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

GRASSI (g)	32,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0
CARBOIDRATI (g)	2,1
di cui zuccheri (g)	0,3

ENERGIA (KJ - kcal)	1611 - 388
PROTEINE (g)	23,0
SALE (g)	2,7

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	53
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON FICHI
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

179

Category	CHEESE	Cod.	903350
Description	The sweetness of the figs enriches a white and mellow cheese with fruity notes		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, freeze dried aromatized fig juice 2,4% (freeze dried fig juice 1,2%, flavourings), salt, rennet, starter cultures. Treated on surface with rapeseed oil		
Format	Wheel	Wheight (kg)	1,3
		Size (cm)	18 x 18 x h 5
Rind	Treated with rapeseed oil - Non edible		
Internal appearance	Light straw yellow colored paste		
Texture	Firm and grainy		
Taste and smell	Typical taste of the product with sweet fig scents		
Ageing	60 days	Storage Temperature	max + 10°C
Shelf-life (days)	150		
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)

1611 - 388

FAT (g)	32,0
of which satures (g)	20,0
CARBOHYDRATE (g)	2,1
of which sugars(g)	0,3

PROTEIN (g)	23,0
SALT (g)	2,7

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	53
Aw	//
pH	//

Microbiological Characteristics

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON FICHI
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

179

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)	prodotto nudo in cartoni/ naked product in box	150
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