

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON MIELE
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

181

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903354
Descrizione	Il colore brillante e l'inconfondibile dolcezza del miele di combinano delicatamente in un formaggio dorato				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, miele millefiori 2,4%, miele preparato naturale 2,4% (miele disidratato in polvere 1,2%, aroma naturale), 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 tra il bianco e il giallo paglierino con delle sfumature d'orate				
Struttura	Compatto				
Sapore e aroma	Fruttato, leggero e ricercato				
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)	33,0
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,5

ENERGIA (KJ - kcal)	1621 - 391
PROTEINE (g)	23,0
SALE (g)	2,4

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	41
Residuo secco %	59
Grasso ss %	55
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 MIELE
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

181

Category	CHEESE	Cod.	903354
Description	The bright color and the unmistakable sweetness of honey combine gently into a golden cheese		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, millefiori honey 2,4%, natural honey prepared 2,4% (dehydrated honey powder 1,2%, natural flavourings), salt, rennet, ferments. Surface treated 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	White to straw yellow colored paste with golden nuances		
Texture	Firm		
Taste and smell	Fruity, light and refined		
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)

1621 - 391

FAT (g)	33,0
of which satures (g)	22,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	0,5

PROTEIN (g)	23,0
SALT (g)	2,4

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	41
Dry Matter (%)	59
Fat in dry matter (%)	55
Aw	//
pH	//

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON MIELE
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

30/09/2019

181

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

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