

**ROQUEFORT DOP**

Ultimo agg./ Last update  
23/07/2019

Denominazione di Vendita  Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta  Peso

Unità di vendita  Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura  Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario  Paese di trasformazione

Glutine  OGM

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

|                              |      |
|------------------------------|------|
| GRASSI (g)                   | 32,0 |
| di cui ac. grassi saturi (g) | 24,0 |
| CARBOIDRATI (g)              | 1,0  |
| di cui zuccheri (g)          | 0,5  |

|              |      |
|--------------|------|
| PROTEINE (g) | 19,0 |
| SALE (g)     | 3,2  |

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

|                 |   |
|-----------------|---|
| Umidità %       | / |
| Residuo secco % | / |
| Grasso ss %     | / |
| Aw              | / |
| pH              | / |

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| E coli (ufc/g)           | < 100.000     |
| Stafilococchi c+ (ufc/g) | < 100.000     |
| Salmonella spp           | Assente/ 25 g |
| Listeria m.              | Assente/ 25 g |

**ROQUEFORT DOP**

Ultimo agg./ Last update  
23/07/2019

|                                |   |                     |              |
|--------------------------------|---|---------------------|--------------|
| Category                       | CHEESE  | Cod.                | 905486       |
| Description                    | Blue-veined raw paste goat's cheese. The production technique is very similar to that of gorgonzola and totally traditional |                     |              |
| Ingredients                    | Raw sheep's MILK, salt, rennet, lactic ferments   |                     |              |
| Rind                           | Thin - Non edible   | Peso                | 1,4 Kg       |
| Selling unit                   | 1/2 wheel   | Size                | 20 x 10 x 10 |
| Internal appearance            | White-straw yellow paste with light blue-greenish veining   |                     |              |
| Texture                        | Firm and compact, slightly dry, tending to soft   |                     |              |
| Taste and smell                | Sapid, but not spicy  |                     |              |
| Ageing                         | min 90 days   | Storage Temperature | max + 6°C    |
| Shelf-life                     | 40  |                     |              |
| Allergens                      | MILK (including lactose) and products thereof   |                     |              |
| Gluten                         | Absent  | GMO                 | Absent       |
| Main ingredient origin country | France  | Processing country  | France       |

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal) 1524 - 368

|                        |      |
|------------------------|------|
| FAT (g)                | 32,0 |
| of which saturates (g) | 24,0 |
| CARBOHYDRATE (g)       | 1,0  |
| of which sugars(g)     | 0,5  |

|             |      |
|-------------|------|
| PROTEIN (g) | 19,0 |
| SALT (g)    | 3,2  |

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Moisture (%)          | / |
| Dry Matter (%)        | / |
| Fat in dry matter (%) | / |
| Aw                    | / |
| pH                    | / |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| E coli (CFU/g)           | < 100.000    |
| Stafilococchi c+ (CFU/g) | < 100.000    |
| Salmonella spp           | Absent/ 25 g |
| Listeria m.              | Absent/ 25 g |

**ROQUEFORT DOP**

Ultimo agg./ Last update  
23/07/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

|                            |                       |                                |            |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------|
| Descrizione -Description   | 1/2 Forma / 1/2 wheel | cod                            | 905486     |
| Peso unitario- unit weight | 1,4 Kg                | UV per cartone- SU per box (*) | 2          |
| Packaging                  | 1 /                   | Shelf life (giorni-days)       | 50 gg/days |
|                            | 2                     |                                |            |

|                             |   |                                 |  |
|-----------------------------|---|---------------------------------|--|
| Descrizione -Description    |   | cod                             |  |
| Peso unitario - unit weight |   | UV per cartone - SU per box (*) |  |
| Packaging                   | 1 | Shelf life (giorni/days)        |  |
|                             | 2 |                                 |  |

|                             |   |                                 |  |
|-----------------------------|---|---------------------------------|--|
| Descrizione -Description    |   | cod                             |  |
| Peso unitario - unit weight |   | UV per cartone - SU per box (*) |  |
| Packaging                   | 1 | Shelf life (giorni-days)        |  |
|                             | 2 |                                 |  |

|                             |   |                                 |  |
|-----------------------------|---|---------------------------------|--|
| Descrizione -Description    |   | cod                             |  |
| Peso unitario - unit weight |   | UV per cartone - SU per box (*) |  |
| Packaging                   | 1 | Shelf life (giorni/days)        |  |
|                             | 2 |                                 |  |

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