ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BORSOTTO SALAME COTTO

Ultimo agg./ Last update
13/01/2021

12

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO	Cod.	SA10009
Descrizione	Prodotto preparato con parti muscolari ricche di porzioni tendinee, cotenne, magro scelto e grasso di gola nel rispetto della tradizione Lombarda. Insaccato in un involucro costituito dalla cotenna di suino, viene successivamente cotto in forni ad acqua		
Ingredienti	Carne di suino, grasso di suino, cotenna di suino, sale, vino, stabilizzanti: polifosfati, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, aroma, conservante: nitrito di sodio		
Formato	Pezzo intero	Peso (kg)	2,5 kg ca.
Dimensioni (cm)	20 x 9 x 8		
Crosta	Cotenna - Non edibile		
Aspetto interno	Alternanza ben distribuita di parti di carne magra di colore rosa nocciola, e parti di grasso di colore bianco perlato		
Struttura	Compatto		
Sapore e aroma	Delicato, tipico dei prodotti cotti		
Stagionatura	nessuna	Temperatura di conservazione	max + 4°C
Allergeni	Assenti		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1548 - 374

GRASSI (g)	34,0	PROTEINE (g)	16,0
di cui ac. grassi saturi (g)	14,0	SALE (g)	2,4
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	46
Residuo secco %	54
Grasso ss %	NA
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

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

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

BORSOTTO SALAME COTTO

Ultimo agg./ Last update
13/01/2021

12

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10009

Description	Product prepared with muscular parts rich in tendinous portions, rind, selected lean and throat fat respecting the Lombard tradition. Stuffed in an envelope made of pork rind, it is then cooked in water ovens
Ingredients	Pork meat, pork fat, pork rind, salt, wine, Stabilizers: polyphosphates, dextrose, spices, Antioxidant: sodium ascorbate, flavoring, Preservative: sodium nitrite

Format	Piece	Wheigt (kg)	2,5 kg ca.	Size (cm)	20 x 9 x 8

Rind	Pork rind - Non edible
Internal appearance	A well distributed alternation of parts of lean red-nut colored meat and parts of white fat pearled
Texture	Firm
Taste and smell	Delicate, typical of cooked products

Ageing	none	Storage Temperature	max + 4°C

Allergens	Absent

Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 1548 - 374

FAT (g)	34,0	PROTEIN (g)	16,0
of which satures (g)	14,0	SALT (g)	2,4
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	46
Dry Matter (%)	54
Fat in dry matter (%)	NA
Aw	/
pH	/

Microbiological Characteristics

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

BORSOTTO SALAME COTTO

Ultimo agg./ Last update
13/01/2021

12

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Trancio - Block	cod	SA10009
Peso unitario - unit weight	2,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	120
b)		

Unità di vendita - Selling unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

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