

**TOMA DELLA CONCA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

113

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903917	
Descrizione	Formaggio pressato prodotto con latte vaccino pastorizzato e sottoposto ad una media stagionatura				
Ingredienti	LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Conservante: E251				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,5 kg ca.	Dimensioni (cm)	22 x 22 x h 6,5
Crosta	Naturale - Non edibile				
Aspetto interno	Bianco o paglierino, con occhiatura da 1 a 8 mm				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Tipico senza anomalie				
Stagionatura	min 60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Belgio		

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1345 - 324

GRASSI (g)	25,0	PROTEINE (g)	24,7
di cui ac. grassi saturi (g)	15,2	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	44
Residuo secco %	56
Grasso ss %	min 45
Aw	0,97
pH	5,2

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

**TOMA DELLA CONCA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

113

Category	CHEESE	Cod.	903917
Description	Pressed cheese produced with pasteurized cow's milk and subjected to medium maturation		
Ingredients	Pasteurised MILK, salt, rennet, milk enzymes. Preservative: E251		
Format	Wheel	Weight (kg)	2,5 kg ca. Size (cm) 22 x 22 x h 6,5
Rind	Natural - Non edible		
Internal appearance	White or straw yellow, with holes from 1 to 8 mm		
Texture	Firm		
Taste and smell	Characteristic, no anomalies		
Ageing	min 60 giorni	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	UE countries	Processing country	Belgium

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1345 - 324

FAT (g)	25,0	PROTEIN (g)	24,7
of which saturates (g)	15,2	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	44
Dry Matter (%)	56
Fat in dry matter (%)	min 45
Aw	0,97
pH	5,2

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

**TOMA DELLA CONCA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

03/06/2021

113

**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)	Film microforato termoretraibile - 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