

**TOMA VALSESIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2020

117

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904300
Descrizione	Formaggio tipico piemontese, ottenuto da latte vaccino pastorizzato a media stagionatura		
Ingredienti	LATTE intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2 ca.
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	Non edibile		
Aspetto interno	Bianco paglierino con occhiatura minuta e diffusa		
Struttura	Morbida		
Sapore e aroma	Dolce e gradevole		
Stagionatura	min 2 mesi	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1540 - 371

GRASSI (g)	29,3	PROTEINE (g)	26,8
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,3
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	min. 48
Aw	0,9
pH	5,2

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

**TOMA VALSESIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2020

117

Category	CHEESE	Cod.	904300
Description	Characteristic cheese from Piedmont, obtained from pasteurised cow's milk, medium-aged		
Ingredients	Pasteurized cow MILK, salt, rennet, milk enzymes		
Format	Wheel	Weight (kg)	2 ca.
		Size (cm)	/
Rind	Non edible		
Internal appearance	White straw with small and scattered eye		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet and pleasant		
Ageing	min 2 months	Storage Temperature	max + 6°C
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)

1540 - 371

FAT (g)	29,3	PROTEIN (g)	26,8
of which saturates (g)	18,0	SALT (g)	1,3
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	min. 48
Aw	0,9
pH	5,2

**Microbiological Characteristics**

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

**TOMA VALSESIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2020

117

**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 - Micro-perforated 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