

FONTAL VALDORA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

45

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	902650
Descrizione	Formaggio pressato prodotto con latte vaccino pastorizzato			
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Conservante: E251. Conservante in crosta: E235 (natamicina).			
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12 kg	Dimensioni (cm) /
Crosta	Liscia, sottile di colore aranciato. Involucro protettivo di superficie: plasticcoat colorato - Non edibile			
Aspetto interno	Pasta di colore bianco paglierino con occhiatura poco diffusa			
Struttura	Pasta semi morbida, elastica			
Sapore e aroma	Gusto dolce e delicato, tipico del fontal, senza anomalie			
Stagionatura	non dichiarata	Temperatura di conservazione	max + 7°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)

1466 - 354

GRASSI (g)	29,2	PROTEINE (g)	22,7
di cui ac. grassi saturi (g)	17,7	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	42,50
Residuo secco %	57,50
Grasso ss %	min 45,00
Aw	0,934
pH	5,20

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

FONTAL VALDORA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

45

Category	CHEESE	Cod.	902650
Description	Pressed cheese produced with pasteurised cow's milk		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, sale, rennet, enzymes. Preservative: E251. Crust preservative: E235 (natamycine)		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12 kg
		Size (cm)	/
Rind	Smooth, thin orange color. Surface protective covering: colored plasticat - Non edible		
Internal appearance	Straw white color paste with not very common eyes		
Texture	Semi-soft, elastic paste		
Taste and smell	Sweet and delicate taste, characteristic of fontal, without anomalies		
Ageing	not declared	Storage Temperature	max + 7°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)

1466 - 354

FAT (g)	29,2	PROTEIN (g)	22,7
of which satures (g)	17,7	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	42,50
Dry Matter (%)	57,50
Fat in dry matter (%)	min 45,00
Aw	0,934
pH	5,20

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

FONTAL VALDORA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

45

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)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vaccum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vaccum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vaccum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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