

**QUARTIROLO LOMBARDO DOP  
STAGIONATO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

24/02/2020

99

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901511
Descrizione	Formaggio molle a pasta cruda in passato prodotto con latte di vacche alimentate con erba quartirola da cui ne deriva il nome. Prodotto con latte intero o parzialmente scremato				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma rettangolare	Peso (kg)	1,7 kg ca.	Dimensioni (cm)	19 x 19 x h 5
Crosta	Sottile, morbida, bianco rosata tendente al grigio verde nel prodotto stagionato - Non edibile				
Aspetto interno	Bianca paglierino				
Struttura	Compatta, friabile ma fondente in bocca				
Sapore e aroma	Aromatico, intenso				
Stagionatura	min 35 giorni	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)

1230 - 297

GRASSI (g)	25,0	PROTEINE (g)	18,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,0	SALE (g)	2,2
CARBOIDRATI (g)	0,6		
di cui zuccheri (g)	0,6		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	56,0
Residuo secco %	44,0
Grasso ss %	min 30
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**QUARTIROLO LOMBARDO DOP  
STAGIONATO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

24/02/2020

99

Category	CHEESE	Cod.	901511
Description	Soft uncooked cheese made using milk from cows fed on "quartirola" grass which gives the cheese its name. Produced with whole or partially skimmed milk		
Ingredients	pasteurized cow MILK, salt, rennet		
Format	Rectangular shape	Wheight (kg)	1,7 kg ca. Size (cm) 19 x 19 x h 5
Rind	Thin, soft, pinkish white verging on grey green when aged - Non edible		
Internal appearance	Straw white		
Texture	Firm, crumbly but slightly creamy in the mouth		
Taste and smell	Aromatic, intense		
Ageing	min 35 days	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)

1230 - 297

FAT (g)	25,0	PROTEIN (g)	18,0
of which satures (g)	17,0	SALT (g)	2,2
CARBOHYDRATE (g)	0,6		
of which sugars(g)	0,6		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	56,0
Dry Matter (%)	44,0
Fat in dry matter (%)	min 30
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**QUARTIROLO LOMBARDO DOP  
STAGIONATO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

24/02/2020

99

**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)	Incarto con carta per alimenti/Wrapped in food paper	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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