Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO	Cod.	SA10213

Descrizione	Prodotto con cosce selezionate di suini adulti proveniente da macelli Europei, dove, dopo ispezione veterinaria, sono macellati. Il prosciutto con osso viene stagionato per un periodo di circa 10 mesi, raggiungendo una pezzatura media compresa tra 7,5 e 9,5 kg. Dopo di chè è pulito e disossato in diversi modi per dare le varie tipologie di prodotto
Ingredienti	Coscia suina, sale. Conservante: E252

Crosta	Cotenna di colore dorato con limitata presenza di venature	Peso	6 kg
Unità di vendita	Intero disossato s.v.	Dimensioni (cm)	/

Aspetto interno	La carne interna è di colore rosso intenso, mentre il grasso, presente in percentuale limitata, è bia
Struttura	Compatta ed elastica
Sapore e aroma	Il sapore è gradevole, all'olfatto è profumato

Stagionatura	10 mesi	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Shelf-life (gg)	180		

Allergeni	Assenti

Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 880 - 210

GRASSI (g)	10,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	3,4	SALE (g)	6,0
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	53,0
Residuo secco %	47
Grasso ss %	/
Aw	< 0,92
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

ROGNONI UMBERTO

Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10213

Description	Produced with selected legs of adult pigs from European slaughterhouses, where, after veterinary inspection, they are slaughtered. The ham with bone is aged for a period of about 10 months, reaching an average size between 7,5 and 9,5 kg. After that it is cleaned and boned in different ways to give the various types of products
Ingredients	Pork leg, salt. Preservative: E252

Rind	Golden colored pigskin with limited presence of veins	Peso	6 kg
Selling unit	Whole boneless under vacuum	Size	/

Internal appearance	The internal meat is deep red, while the fat, present in a limited percentage, is white
Texture	Firm and elastic
Taste and smell	The taste is pleasant, the smell is fragrant

Ageing	10 months	Storage Temperature	max + 10°C
Shelf-life	180		
Allergens	Absent		
Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 880 - 210

FAT (g)	10,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	3,4	SALT (g)	6,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	53,0
Dry Matter (%)	47
Fat in dry matter (%)	/
Aw	< 0,92
pH	/

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Piatto 6+	cod	SA10213
Peso unitario- unit wheight	6 kg	UV per cartone- SU per box (*)	2
Packaging 1	cco s.v. termoformato/thermoformed under vacuum ba	Shelf life (giorni-days)	180 gg/days
Packaging 2			

Descrizione -Description	Addobbo 6+	cod	SA10214
Peso unitario - unit wheight	6 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging 1	cco s.v. termoformato/thermoformed under vacuum ba	Shelf life (giorni/days)	180 gg/days
Packaging 2			

Descrizione -Description	Piatto Riserva 7+	cod	SA10215
Peso unitario - unit wheight	7 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging 1	cco s.v. termoformato/thermoformed under vacuum ba	Shelf life (giorni-days)	180 gg/days
Packaging 2			

Descrizione -Description	Addobbo Riserva 7+	cod	SA10219
Peso unitario - unit wheight	7 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging 1	cco s.v. termoformato/thermoformed under vacuum ba	Shelf life (giorni/days)	180 gg/days
Packaging 2			

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

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

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

310

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO	Cod.	SA10214
Descrizione	Prodotto con cosce selezionate di suini adulti proveniente da macelli Europei. Il prosciutto con osso viene stagionato per un periodo di circa 9 mesi. Dopo di che è pulito è disossato in diversi modi per dare le varie tipologie di prodotto		
Ingredienti	Coscia suina, sale. Conservante: E252		
Formato	Coscia intera disossata	Peso (kg)	6,0-7,0 kg
Dimensioni (cm)	//		
Crosta	Cotenna di colore dorato con limitata presenza di venature		
Aspetto interno	La carne interna è di colore rosso intenso, mentre il grasso, presente in percentuale limitata, è bianco		
Struttura	Compatta ed elastica		
Sapore e aroma	Il sapore è gradevole, all'olfatto è profumato		
Stagionatura	min 9 mesi	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Allergeni	Assenti		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 880 - 210

GRASSI (g)	10,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	3,4	SALE (g)	6,0
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	51,5
Residuo secco %	48,5
Grasso ss %	/
Aw	< 0,92
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
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

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

310

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10214

Description	Produced with selected legs of adult pigs from European slaughterhouses. The ham with bone is aged for a period of about 9 months. After that it is cleaned and boned in different ways to give the various types of products
Ingredients	Pork leg, salt. Preservative: E252

Format	Whole boneless pork leg	Wheigt (kg)	6,0-7,0 kg	Size (cm)	//

Rind	Golden colored pigskin with limited presence of veins
Internal appearance	The internal meat is deep red, while the fat, present in a limited percentage, is white
Texture	Firm and elastic
Taste and smell	The taste is pleasant, the smell is fragrant

Ageing	min 9 months	Storage Temperature	max + 10°C

Allergens	Absent		
Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 880 - 210

FAT (g)	10,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	3,4	SALT (g)	6,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	51,5
Dry Matter (%)	48,5
Fat in dry matter (%)	/
Aw	< 0,92
pH	/

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI

310

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Coscia intera senza osso addobbo - deboned addobbo whole pork leg	cod	SA10214
Peso unitario - unit weight	6 kg	UV per cartone- SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit	Coscia intera senza osso piatta- deboned flat whole pork leg	cod	SA10213
Peso unitario - unit wheight	7 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	180
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

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

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI RISERVA

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

165

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO	Cod.	SA10219

Descrizione	Prodotto con cosce selezionate di suini adulti proveniente da macelli Europei. Il prosciutto con osso viene stagionato per un periodo di circa 10 mesi. Dopo di che è pulito è disossato in diversi modi per dare le varie tipologie di prodotto
Ingredienti	Coscia suina, sale. Conservante: E252

Formato	Coscia intera disossata	Peso (kg)	7,0-8,5 kg	Dimensioni (cm)	//

Crosta	Cotenna di colore dorato con limitata presenza di venature
Aspetto interno	La carne interna è di colore rosso intenso, mentre il grasso, presente in percentuale limitata, è bianco
Struttura	Compatta ed elastica
Sapore e aroma	Il sapore è gradevole, all'olfatto è profumato

Stagionatura	min 10 mesi	Temperatura di conservazione	max + 10°C

Allergeni	Assenti

Glutine	Assente	OGM	Assente

Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 880 - 210

GRASSI (g)	10,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	3,4	SALE (g)	6,0
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	51,5
Residuo secco %	48,5
Grasso ss %	/
Aw	< 0,92
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
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

Scheda tecnica / Technical Sheet

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

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI RISERVA

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

165

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10219

Description	Produced with selected legs of adult pigs from European slaughterhouses. The ham with bone is aged for a period of about 10 months. After that it is cleaned and boned in different ways to give the various types of products
Ingredients	Pork leg, salt. Preservative: E252

Format	Whole boneless pork leg	Wheigt (kg)	7,0-8,5 kg	Size (cm)	//

Rind	Golden colored pigskin with limited presence of veins
Internal appearance	The internal meat is deep red, while the fat, present in a limited percentage, is white
Texture	Firm and elastic
Taste and smell	The taste is pleasant, the smell is fragrant

Ageing	min 10 months	Storage Temperature	max + 10°C

Allergens	Absent		
Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 880 - 210

FAT (g)	10,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	3,4	SALT (g)	6,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	51,5
Dry Matter (%)	48,5
Fat in dry matter (%)	/
Aw	< 0,92
pH	/

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 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

PROSCIUTTO CRUDO ROGNONI RISERVA

165

Ultimo agg./ Last update
02/09/2021

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Coscia intera senza osso addobbo - deboned addobbo whole pork leg	cod	SA10219
Peso unitario - unit weight	7 kg	UV per cartone- SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit	Coscia intera senza osso piatta- deboned flat whole pork leg	cod	SA10215
Peso unitario - unit wheight	7 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	180
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