

TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
24/07/2019

Denominazione di Vendita Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta Peso

Unità di vendita Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario Paese di trasformazione

Glutine OGM

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

GRASSI (g)	26,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0
CARBOIDRATI (g)	0,4
di cui zuccheri (g)	0,4

PROTEINE (g)	19,0
SALE (g)	2,1

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	51
Residuo secco %	49
Grasso ss %	> 48
Aw	0,92
pH	5

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



Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

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

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG**TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI**Ultimo agg./ Last update
24/07/2019

Category	CHEESE	Cod.	901405
Description	Soft paste cheese from the Bergamo valleys, hand-salted and aged in pine crates		
Ingredients	Pasteurised cow's MILK, salt, rennet		
Rind	Thin, soft, pinkish colour - Non edible	Peso	2,2 kg ca.
Selling unit	Quadrangular shape	Size	19 x 19 x h 5
Internal appearance	Straw yellow colored paste with no eyes		
Texture	Slightly creamy under the crust, more consistent, crumbly at the centre		
Taste and smell	Sweet, buttery and very aromatic in the aged version		
Ageing	min 35 days	Storage Temperature	max + 6°C
Shelf-life	60		
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)

1292 - 312

FAT (g)	26,0
of which saturates (g)	18,0
CARBOHYDRATE (g)	0,4
of which sugars(g)	0,4

PROTEIN (g)	19,0
SALT (g)	2,1

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	51
Dry Matter (%)	49
Fat in dry matter (%)	> 48
Aw	0,92
pH	5

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

**TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI**Ultimo agg./ Last update
24/07/2019**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Forma/shape	cod	901405
Peso unitario- unit weight	2,2 kg ca.	UV per cartone- SU per box (*)	2/6
Packaging 1	Incartato con carta per alimenti/wrapped in food paper	Shelf life (giorni-days)	60 gg/days
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni/days)	
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni-days)	
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni/days)	
Packaging 2			

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