ROGNONI UMBERTO
ABBIATEGRASSO

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Schede Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Modello n.047	Emesso da RAQ
Revisione n.01	08-09-17
Ultimo aggiornamento	22-11-18
Approvato da	DG

Model n.047	Issued by QAM
Revision n.01	08-09-17
Last Update	22-11-18
Approved by	DG

Codice	**Vedi info logistiche commerciali**
Ingredienti	**LATTE,** sale, caglio.
Descrizione	Formaggio prodotto in italia nel territorio definito dal disciplinare di produzione. Il latte utilizzato è prodotto in allevamenti situati nel territorio definito dal disciplinare di produzione ed autorizzati dal consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano.
Peso	35 - 40 kg circa
Forma	Cilindrica
Dimensioni	Diametro 35 - 45 cm, scalzo 18 - 25 cm
Crosta	La crosta deve presentare uno spessore tra i 4 e 8 mm, deve risultare perfettamente pulita con una certa lucentezza legata all'avvenuta fase di oliatura, il marchio di tutela deve risultare visibile.
Pasta	Granulosa
Sapore	Tipico e fragrante, delicato, intenso e gradevole.
Colore	Giallo paglierino, particolarmente acceso.
Stagionatura	min. 12 mesi

Code	**See commercial / logistic info**
Ingredients	**MILK,** salt, rennet.
Description	Cheese produced in Italy in the area defined by the production specification. The milk used is produced in farms situated inside the area defined by the production specification and authorised by the Parmigiano Reggiano Protection Consortium.
Weight	approx. 35 - 40 kg.
Shape	Cylindrical
Size	Diameter 35 - 45 cm, lateral surface 18 - 25 cm
Rind	The rind must be between 4 and 8 mm thick, perfectly clean, shiny when oiled, the protection trademark must be visible.
Paste	Granular
Flavour	Characteristic and fragrant, delicate, intense and agreeable.
Colour	Straw yellow, particularly bright.
Aging	min. 12 months

Crosta	Non edibile
Trattamento in superficie	Nessun trattamento
Allergeni	LATTE e prodotti a base di latte
Glutine	Assente
OGM	Assente
Temperatura di conservazione	15°C. - 22°C.
TMC (Shelf-life) alla produzione	Vedi info logistiche commerciali
Paese di origine del latte	Italia
Paese di trasformazione del latte	Italia

Rind	Not edible
Surface treatment	None
Allergens	MILK and products thereof
Gluten	Absent
GMO	Absent
Storage temperature	15°C. - 22°C.
TMC (Shelf-life) at production	See commercial / logistic info
Milk origin country	Italy
Milk processing country	Italy

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ABBIATEGRASSO

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 32817

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Scheda Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Valori nutrizionali e caratteristiche - Nutritional values and characteristics

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Parametro	**U.M.**	**Valore**
Energia	kJ - kcal	1671 - 402
Grassi	g	30,0
di cui acidi grassi saturi	g	20,0
Carboidrati	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	32,0
Sale	g	1,6

Average nutritional values per 100 g of product		
Parameter	**U.M.**	**Value**
Energy	kJ - kcal	1671 - 402
Fat	g	30,0
of which saturates	g	20,0
Carbohydrate	g	0,0
of which sugars	g	0,0
Protein	g	32,0
Salt	g	1,6

Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametro	**U.M.**	**Valore**
Umidità	%	25-35
Residuo secco	%	> 26%
Grasso sul secco	%	> 32%
Acqua libera (Aw)	/	0,921
pH	/	5,4

Chemical physical characteristics		
Parameter	**U.M.**	**Value**
Moisture	%	25- 35
Dry Matter	%	> 26%
Fat in dry matter	%	> 32%
Water activity (AW)	/	0,921
pH	/	5,4

Caratteristiche microbiologiche			
Parametro	**U.M.**	**Valore**	**Limite**
Escherichia coli	UFC/g	< 100	
Stafilococchi coag+	UFC/g	< 100	
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente	
Salmonella spp	/25 g	Assente	

Microbiological characteristics			
Parameter	**U.M**	**Value**	**Limit**
Escherichia coli	CFU/g	< 100	
Coag.-positive Staphylococci	CFU/g	< 100	
Listeria monocytogenes	/25 g	Absent	
Salmonella spp	/25 g	Absent	

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ABBIATEGRASSO

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Scheda Tecnica di Prodotto - Product Technical Sheet

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione articolo	**Forma intera**	**Mezza forma**	**1/4 di forma**	**1/8 di forma**	**Porzione**
Peso unitario kg	36	18	9	4,5	300 g
Matricola	come da accordi commerciali				
Tipo di confezionamento	nessuno	filmatura	filmatura	sotto vuoto	sotto vuoto
TMC (giorni)	365	45	45	90	90
Imballo primario	nessuno	pellicola estensibile	pellicola estensibile	busta termosigillata	busta termosigillata
Imballo secondario					
Pezzi per cartone					
Cartoni per strato					
Strati per pallet					
Cartoni per pallet					

Article Description	**Wheel**	**1/2 of a Wheel**	**1/4 of a Wheel**	**1/8 of a Wheel**	**Serving**
Unit Weight	36	18	9	4,5	300 g
Health Mark	as sales agreements				
Packaging	none	manual strech film	manual strech film	under vacuum	under vacuum
Shelf-Life (days)	365	45	45	90	90
Primary Package	//	plastic film	plastic film	thermosealed plastic bag	thermosealed plastic bag
Secondary Package					
Units per Carton					
Cartons per Layer					
Layers per Pallet					
Cartons per Pallet					

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi

20081 Abbiategrasso (MI) - Italy - Via Damiano Chiesa, 13 - Telefono: +39.08.94010303 - info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it