

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PARMIGIANO REGGIANO

Denominazione commerciale	Parmigiano Reggiano
Denominazione legale	Formaggio semigrasso a pasta dura
Stagionatura	12-18 mesi
Confezionatore	IT 9-2559/L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Latte, sale, caglio
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C
Shelf life	31 giorni dalla data di confezionamento
Peso netto	10kg ca
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0064
-----------------	---------

-Caratteristiche organolettiche-

Esternamente presenta una crosta di colore paglierino naturale. Il sapore è fragrante, delicato, saporito

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1671
	kcal	402
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	29,7
	g	19,6
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Proteine	g	32,4
Sale	g	1,6

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore di riferimento
Coliformi totali	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus coagulasi positivo	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Valore di riferimento
Aw	0,92-0,93
pH	5,25-5,70

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Pellicola alimentare trasparente
------------------	----------------------------------