

**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              | 24 mesi, scelto  |
| Confezionatore            | IT 9-2559/L CE   |
| Distributore              | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti<br>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                | 8kg ca   |
| Origine del latte         | Italia   |

**-Caratteristiche generali-**

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Codice articolo | IDA0066 |
|-----------------|---------|

**-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<br>di cui acidi grassi saturi | g    | 29,7 |
|                                      | g    | 19,6 |
| Carboidrati<br>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 |
|------------------|----------------------------------|