

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

**PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Denominazione commerciale	Parmigiano Reggiano DOP
Denominazione legale	Formaggio semigrasso a pasta dura
Stagionatura	24 mesi, scelto
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
Temperatura consigliata	Da 15°C a 22°C
Shelf life	Il prodotto in forma intera non ha tempi di conservazione definiti
Origine del latte	Italia

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0067
-----------------	---------

**-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	g	29,7
	di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g	0
	di cui zuccheri	g
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