

**P.REGGIANO 1/8 S.VUOTO PV VIRGILIO MIN 18M****Rev. scheda:** 5 del 15/01/2024**Cod. art.:** 210000115**Cod. EAN:****Gruppo:** Reggiano**Marchio:** Virgilio**Tipo prod.:** Confezionato**Formato:** 4000 g**Gest. peso:** Variabile**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca parzialmente scremato, secondo i requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P. / PARMIGIANO REGGIANO P.D.O., hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed, which complies with the requirements set out in P.D.O. product specification.

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio. ALLERGENI: latte. / Milk, salt, rennet. ALLERGENS: milk.

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:

Colore/Colour : Bianco Paglierino/White-Straw-yellow

Aroma : Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate

Aspetto/Appearance: Porzione confezionata sottovuoto/Portion vacuum packed

Struttura/Structure : Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers

Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):

| | UM | Valore/Value |
|--|------|--------------|
| Energia / Energy | kJ | 1.671 |
| Energia / Energy | kcal | 402 |
| Grassi/Fat | g | 30 |
| di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids | g | 20 |
| Di cui monoinsaturi/Monounsaturated | g | 9 |
| Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat | g | 0,8 |
| Carboidrati/Carbohydrate | g | 0 |
| Di cui zuccheri/Sugars | g | 0 |
| Proteine/Proteins | g | 32 |
| Sale / Salt | g | 1,6 |

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:

E.Coli: <=100 Ufc/g

Lieviti/Yeasts : <=10000 Ufc/g

Staphylococcus coag+ : <=100 Ufc/g

Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g

Muffe/Mould : <=10000 Ufc/g

Salmonella/Salmonelle spp: Assente/Absence in 25g

Clostridi SH+ : <=100 Ufc/g

**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:**

Mat. Grassa/Fat : V.medio/Average 30% **Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%
Umidità/Moisture : **R.S./Dry matter :**
Temp. Conserv. /Storage Temp.: +4/+8 °C
Temp. Trasp./Transport temp. : +4/+8 °C
Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption
Shelf Life: 365gg/days

Imballi/Packages**Imballo Primario/First packaging:**

Sacco termoretraibile coestruso multistrato ad elevata barriera/Multi-layered co-extruded shrink bag with efficient barrier

| | Lunghezza/Length (cm) | Larghezza/Width (cm) | Altezza/Height (cm) |
|---------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| Dati/Features | 22 | 22 | 12 |

Peso/Weight : 24 g**Imballo Secondario/Secondary packaging :**

Scatola americana in cartone ondulato/American corrugated cardboard box

| | Lunghezza/Length (cm) | Larghezza/Width (cm) | Altezza/Height (cm) |
|---------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| Dati/Features | 46,5 | 24,5 | 27,5 |

Peso/Weight : 338 g**Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes** CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI / PACKED IN: S.S. ROMANA SUD 76/b, 41012 CARPI (MO) – ITALY (IT 08 708 CE)**Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 16

| | Tipo/Pallet Type | Lunghezza/Length (cm) | Larghezza/Width (cm) | Altezza/Height max (cm) |
|--------|------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------|
| Pallet | EUR/EPAL | 80 | 120 | 170 |

Imb. per Strato/Cartons per layer 7**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 35

| | Qtà/Qty per Confezione/Carton | Qtà/Qty per Pallet (kg) |
|-------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Quantità/Quantity | 4 | 560 |