

**P.REGGIANO 800/900G S.VUOTO PV VIRGILIO MIN 24M****Rev. scheda:** 5 del 07/03/2022**Cod. art.:** 210000010**Cod. EAN:** 2229687**Gruppo:** Reggiano**Marchio:** Virgilio**Tipo prod.:** Confezionato**Formato:** 1000 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 D.O.P., hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed, which complies with the requirements set out in D.O.P. 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
Fibre/Dietary fiber	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:** 180 GG/DD**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	20	11	8

Peso/Weight : 10 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	23,5	38	19

Peso/Weight : 297 g**Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes** CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO: SS ROMANA SUD 76/b 41012 CARPI (MO) - ITALIA**Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 10,8

	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 10**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 50

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	12	540