

**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. FORME**

Rev. scheda: 2 del 15/01/2024

Cod. art.: 116000000

Cod. EAN: 2264942

Gruppo: Reggiano

Marchio: Non definito

Formato: Non definita

Tipo prod.: Intero

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: forma intera/ wheels

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: &lt;=100 Ufc/g

Lievit/Yeasts : &lt;=10000 Ufc/g

Staphylococcus coag+ : &lt;=100 Ufc/g

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

Muffe/Mould : &lt;=10000 Ufc/g

Salmonella/Salmonelle spp: Assente/Absence in 25g

Clostridi SH+ : &lt;=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.:** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Temp. Trasp./Transport temp. :** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Campo impiego/Usage:** Cons. diretto/Direct Consumption**Shelf Life:** N/A**Imballi/Packages****Imballo Primario/First packaging:**

Scatola cartone ondulato/Corrugated cardboard box

|               | Lunghezza/Length (cm) | Larghezza/Width (cm) | Altezza/Height (cm) |
|---------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| Dati/Features | 48                    | 47                   | 26                  |

**Peso/Weight :** 1015 g**Imballo Secondario/Secondary packaging :****Peso/Weight :****Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes****Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 37

|        | 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** 5**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 25

|                   | Qtà/Qty per Confezione/Carton | Qtà/Qty per Pallet (kg) |
|-------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Quantità/Quantity | 1                             | 925                     |