



Nome prodotto: PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. grattugiato fresco, busta 5 g

Codice articolo: RGRQ

Descrizione prodotto:

IL PARMIGIANO REGGIANO E' UN FORMAGGIO SEMIGRASSO A PASTA DURA, COTTA E A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO, PARZIALMENTE SCREMATO, REGISTRATO COME DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA AI SENSI DEL REG. (CE) 510/2006.

ZONA DI PRODUZIONE: PROVINCE DI REGGIO EMILIA, PARMA, MODENA, BOLOGNA A SINISTRA DEL RENO, MANTOVA A DESTRA DEL PO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIENE GRATTUGIATO AL NATURALE, SENZA ESSERE ESSICATO E SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI .

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA.

INGREDIENTI: LATTE DI VACCA, SALE, CAGLIO DI VITELLO. NON E' AMMESSO L'USO DI ADDITIVI.

CONSERVANTI: ASSENTI.

Limiti di conformità analitica previsti per la DOP Parmigiano Reggiano:

materia grassa sul secco non inferiore al 32%

umidità non inferiore a 25%, non superiore a 35%.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Umidità (max) g 30,8

Ceneri g 4,57

Sodio Cloruro g 1,39

Acido Lattico g 1,6

pH 5,4

aw 0,91

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica microbica totale UFC/g <10.000

Coliformi totali UFC/g <10

Stafilococchi aurei: assente in 1 g

Escherichia coli: assente in 1 g

Muffe UFC/g <100

Lieviti UFC/g <10.000

Salmonella assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per	100 g
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

CONSERVAZIONE: in frigorifero a +2°+5° C

DURATA: (per confezioni sigillate alla temperatura di conservazione prescritta) 100 giorni.

PALLETTIZZAZIONE :

BUSTA DA 5 g

EUROPALLET

N. 200 CONFEZIONI PER CARTONE

N. 12 CARTONI PER STRATO

N. 10 STRATI PER PALLET

ALTEZZA BANCALE: 155 cm

PESO BANCALE: 140 kg circa

MISURA CARTONE: 22 x 31 x 14 H cm