

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO – PRODUCT TECHNICAL SHEET
PARMIGIANO REGGIANO MILLESIMATO****CODICE ARTICOLO/PRODUCT CODE: PA180****DENOMINAZIONE ARTICOLO/PRODUCT NAME: FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
DOP millesimato 36 mesi in 1/32 di forma sottovuoto incartato - Cheese Parmigiano Reggiano
PDO Millesimato -- 36 months 1/32 wheel vacuum wrapped**

Il Parmigiano Reggiano Millesimato è il Parmigiano Reggiano fatto con il latte dei primi giorni di lattazione, il miglior latte del nostro bovino. Parmigiano Reggiano Millesimato is made from the milk of the first days of lactation, the best milk of our cows

INGREDIENTI/INGREDIENTS: LATTE VACCINO, sale, caglio /Cow milk, salt and rennet**ORIGINE DEGLI INGREDIENTI/INGREDIENTS ORIGIN: LATTE VACCINO (Comune di Medesano provincia di Parma), SALE (Germania), CAGLIO (Francese per lavorazione convenzionale/Nuova Zelanda/Australia per lavorazione Kosher ed Halal) COW MILK (from Medesano in the province of Parma), SALT (Germany), RENNET (from France and From New Zealand/Australia for Kosher and Halal Production)****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:****Aspetto esterno/Outer appearance:** crosta minuta e fine dallo spessore di circa 5 mm/tiny and fine crust with a thickness of about 5 mm**Colore pasta/Inner Color:** giallo paglierino/straw yellow**Odore/Smell:** tipico/Typical**Sapore/Taste:** dolce e mai piccante/sweet and never spicy**ANALISI CHIMICO FISICA/PHYSICAL CHEMICAL ANALYSIS**

UMIDITA'/MOISTURE	25 % - 35%
GRASSO s.s./FAT in dry matter	Minimo/Minimum 32 %
aW	< 0,92
pH	< 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Salmonella (U.f.c./25 g.)	Assente/Absent
Listeria M. (U.f.c./25 g.)	Assente/Absent
E. Coli (U.f.c./ g.)	< 100
Stafil. Coagulasi Positivi./Staph. Coagulasi Positivi (U.f.c./ g.)	< 100

VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL VALUES Valori medi sul tal quale in g su 100 gr /Average value 100 g

VALORE ENERGETICO/ENERGY	Kcal 402 - Kj 1671
GRASSI/FAT	30
Di cui saturi/saturated	20
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES	0
Di cui zuccheri	0
PROTEINE/PROTEINS	32
SALE/SALT	1.6

Azienda Agricola Bertinelli**Ufficio Amministrativo e Caseificio:** Strada Pedemontana , 2 – 43015 Noceto (Pr)

Tel e Fax 0521.620776 0521.621615

info@bertinelli.it - www.bertinelli.it

**DESTINAZIONE D'USO/INTENDED USE:**

Il prodotto è destinato al consumo generale ad eccezione dei soggetti allergici o intolleranti al latte e ai prodotti derivati. Il prodotto convenzionale non è destinato ai soggetti vegetariani./The product is intended for general consumption with the exception of allergic or intolerant to milk and derivative products. The conventional product is not intended to vegetarian subjects

ALLERGENI/ALLERGENS

ALLERGENE/ALLERGEN	SI/YES	NO/NO
Cereali contenenti glutine/Cereals		X
Crostacei/Crustaceans		X
Uova/Eggs		X
Pesce/Fish		X
Arachidi/Peanuts		X
Soia/Soybeans		X
Latte e prodotti a base di latte/Milk	X	
Lattosio/Lactose		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products)		X
Sedano/Celery		X
Sesamo/Sesame		X
Anidride solforosa/Sulphur dioxide		X
Senape, lupini e molluschi		X

LOGISTICA E PALLETTIZZAZIONE/PACKAGING & PALLETS

Peso Netto/Net Weight	1,2 kg circa
Codice EAN articolo/EAN code	2289371
Tipo di Confezionamento/Packaging	
Tipo imballaggio/Packaging	Scatole in cartone/boxes
Tara/Tare	360 g
Dimensioni imballo (cm)/packaging dimensions (cm)	40x26x11
Pezzi per imballo/products per box	5
Dimensioni pallet (cm)/Pallet dimensions (cm)	120X80X1700
Colli per strato/box per layer	9
Strati per bancale/Layers per pallet	14
Colli per bancale/boxes per pallet	126
Codice EAN imballo/Packaging EAN code	8033576703008
Temperatura di conservazione/Storage Temperature	> +4° < +8° C
Scadenza (gg)/Shelf life(gg)	180