

**PARMIG.REGGIANO 1/4 NEUTRO MIN 18M****Rev. scheda:** 1 del 07/03/2022**Cod. art.:** 210001028**Cod. EAN:****Gruppo:** Reggiano**Marchio:** Non definito**Formato:** 8000 g**Tipo prod.:** Confezionato**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	45	22	12

Peso/Weight : 40g**Imballo Secondario/Secondary packaging :**

Scatola americana in cartone ondulato/American corrugated cardboard box

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	49	24,5	13,5

Peso/Weight : 288g**Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes** CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI / PACKED IN: S.S. ROMANA SUD 76/b, 41012 CARPI (MO) – ITALY**Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 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 6**Strati/Layers per Pallet** 12**Imballi/cartons per Pallet** 72

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	1	576