

**PARMIG. REGGIANO GRATT. 1000G**

Rev. scheda: 5 del 25/01/2021

Cod. art.: 310000601

Cod. EAN: 8033706070260

Gruppo: Reggiano

Marchio: Non definito

Tipo prod.: Grattugiato

Formato: 1000 g

Gest. peso: Fisso

**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: Grattugiato in ATM/ grated in protective atmosphere

Struttura/Structure : grattugiato/grated

**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: &lt;=100 Ufc/g

Lieviti/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 :** 25-35% **R.S./Dry matter :** 65-75 %  
**Temp. Conserv. /Storage Temp.:** +4/+8 °C  
**Temp. Trasp./Transport temp. :** +4/+8 °C  
**Campo impiego/Usage:** Cons. diretto/Direct Consumption  
**Shelf Life:** 90 GG/DD

**Imballi/Packages****Imballo Primario/First packaging:**

Sacchetto in polietilene/Polyethylene Bag

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	15	7	28

**Peso/Weight :** 14 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	38	38	25

**Peso/Weight :** 548 g**Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes** CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI / PACKED IN: S.S. ROMANA SUD 76/b, 41012 CARPI ( MO) – ITALIA**Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 10

	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** 7**Imballi/cartons per Pallet** 42

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	10	420

