

**PARMIG. REGGIANO FORME**

Rev. scheda: 5 del 06/11/2018

Cod. art.: 116000000

Cod. EAN:

Gruppo: Reggiano

Marchio: Non definito

Tipo prod.: Intero

Formato: Non definita

Gest. peso: Variabile

CARATTERISTICHE**Descrizione Prodotto/Product Description:**

Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca, parzialmente scremato. Zona di produzione: province di Bologna a sinistra del Reno, Mantova a destra del Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. / Hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed. Production area: Bologna to the left of the Reno, Mantua to the right of the Po, Parma and Reggio Emilia

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
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.:** 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:** Uso industriale/Industrial use**Shelf Life:** N/A**Imballi/Packages****Imballo Primario/First packaging:**

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	44	44	25

Peso/Weight :**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	160

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