



## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PARMIGIANO REGGIANO

CÓDIGOS: 30100100 (01, 03, 05-23, 26-28, 33-35, 40-42, 47-49, 54-56)

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

COLOR: Pálido

AROMA: Sabroso pero no picante.

HUMEDAD: 28-30 % PH: 5,37-5,38 %

VITAMINAS: A, B1, B2, B6, B12, D3, PP, E

METALES: As<0,5 Pb<0,4 Cd<0,5 (ppm)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RECUENTOS TOTALES: <10<sup>6</sup> UCF/g MOHO: <10<sup>3</sup> UCF/g COLIFORMES: <10 UCF/g

LISTERIA: ausencia en 25gr. E.COLI: ausencia en 25gr. SALMONELA: ausencia en 25gr.

ESTRAFILOCOCO COAGULASA+ : <10<sup>2</sup> UCF/g

ANALISIS NUTRICIONAL

ENERGÍA: 402 Kcal. GRASAS: 30 % SATURADAS: 20 % HIDRATOS DE CARBONO: 0 % PROTEÍNAS: 32 %

SAL: 1,6 % AZÚCARES: 0 %

LEGISLACIÓN:	El producto no está hecho de ni contiene modificaciones genéticas de conformidad con lo establecido por la regulación CE nº 1829/2003. Está de acuerdo a las normas europeas de trazabilidad y etiquetado (Reg. № 1830/2003).
--------------	---

INGREDIENTES: Leche de vaca (98.59%), sal (1.4%), cuajo (0.01%).

ESTRUCTURA: Granulada uniforme.

USO PREVISTO Guarniciones, aperitivos

Queso duro de grasa media hecho de leche sin pasteurizar, proviene de zonas tradicionales como las provincias de

Parma, Reggio Emilia, Módena, Bolonia y Mantova, sin adición de conservantes.

Tª CONSERVACIÓN: 0/8 °C

Tª TRANSPORTE: 14 °C

Ruedas de 33-40 kg.
PRESENTACIONES: Cuñas de 0,5 a 2,5 kg.

Sacos con diferentes cortes.

ALÉRGENOS: Leche y sus derivados.

VIDA ÚTIL: Rueda: 365 días.



Imagen sólo a efectos ilustrativos.

ORIGEN: Italia

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

LOGÍSTICA: