



## Scheda Tecnica Prodotto

CT.PARMIGIANO REGGIANO 1KG.OLTRE  
22M TER

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 15/05/2017

### Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	19C100TF
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.PARMIGIANO REGGIANO 1KG.OLTRE 22M TER
Tipologia Prodotto	PARM. REGGIANO
Stagionatura Media	23 - 24 M

### Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	triangolare, da 1 kg
Crosta	spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta	compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile
Colore	uniforme, bianco o paglierino
Sapore Aroma Odore	Sapido, fragrante, delicato, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	11,88

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	35
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	latte, sale, caglio
Allergeni	latte

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1671/402
Grassi	30
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	32
Sale	1.6

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

### Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	12
Tara (Kg)	0,61



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CT.PARMIGIANO REGGIANO 1KG.OLTRE  
22M TER

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 15/05/2017

Barcode Articolo **2213811000000**

Barcode Confezione **2213811000000**

### Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **40**  
Strati per Pallet **5**  
Cartoni per Strato **8**  
Barcode Contenitore **9800222621977**

### Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1000**  
*Escherichiacoli* (ufc/g) **100**  
*Salmonella* (ufc/25g) **Assente**  
*Listeria Monocytogenes* (ufc/25g) **Assente**  
*Stafilococco aureo* (ucf/g) **100**  
Lieviti **10.000**  
Muffe **1.000**