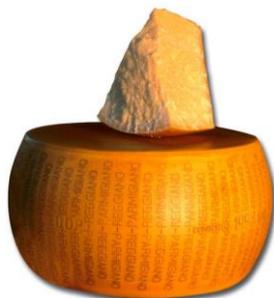




SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS



Referenza	PARMIGIANO REGGIANO DOP
Marchio	
Codice articolo	49112
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, con il metodo di lavorazione descritto nel D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e nel disciplinare di produzione del consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano DOP.
Peso netto:	Da 35 a 40 kg
Dimensioni:	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
Marcatura	Sullo scalzo in continuo "Parmigiano reggiano", numero di matricola del caseificio produttore, mese e anno di produzione, marchio a fuoco del consorzio.
Confezionamento:	Forme a vista
Modalità di conservazione:	In luogo fresco e asciutto a una temperatura di circa 15°C.
Shelf life:	365 gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM	OGM free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Dura, liscia di colore giallo dorato.
Pasta:	Minutamente granulosa, frattura a scaglia. Colore da leggermente paglierino a paglierino
Sapore:	Fragrante, delicato.
Stagionatura:	Minimo 12 mesi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	392 Kcal /1633 kJ
Grassi:	28 g
Di cui acidi grassi saturi:	19 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	33 g
Sale:	1,6 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE



**SCHEDA TECNICA
PARMIGIANO REGGIANO DOP**

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Umidità:

Grasso su s.s:

pH:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:

Stafilococchi aureus:

Listeria monocytogenes:

Salmonella Spp: