



## Scheda Tecnica Prodotto

CT.PARMIGIANO REGGIANO200G PF  
TER.F.25PZ

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 12/05/2017

### Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	19C020PFTF
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.PARMIGIANO REGGIANO200G PF TER.F.25PZ
Tipologia Prodotto	PARM. REGGIANO
Stagionatura Media	17-20 mesi

### Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	triangolare, da 200 g
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)	5

### 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)	40
Larghezza (cm)	23,5
Altezza (cm)	14
Pezzi per Unità di Vendita	25
Tara (Kg)	0,45



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CT.PARMIGIANO REGGIANO200G PF  
TER.F.25PZ

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 12/05/2017

Barcode Articolo	8002226000125
Barcode Confezione	8002226000132

### Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	50
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	10
Barcode Contenitore	1800222622002

### Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000