



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO AOP</b> <b>PORTIONS COUPÉES AU FIL</b>	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

### DÉFINITION

Fromage dur, cuit et à maturation lente, produit avec du lait cru partiellement écrémé, enregistré en tant qu'appellation d'origine protégée conformément au règlement (CE) n° 510/2006.

### MATURATION

Minimum 24 mois.

### TEMPÉRATURE D'ASSAISONNEMENT

Entre 10 ° C et 21 ° C (au moins 16 ° C pendant l'été).

### ASPECT EXTERNE

Croûte de couleur paille.

### COLORATION DE PÂTES

Paille.

### STRUCTURE

Mineuse granuleuse, fracture en flocons.

### AROMA

Parfumé, délicat, savoureux, mais pas épicé.

### CONTENU DE GRAISSE

Minimum de 32% sur matière sèche.

### INGRÉDIENTS

Lait de vache, présure, sel (l'utilisation d'additifs n'est pas autorisée).

### EMBALLAGE

Dans un sac à vide.

### TMC

180 jours.

### ALLERGÈNES

Le produit appartient à la catégorie "Lait et produits laitiers".

#### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### OGM

Le produit n'est pas composé et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

### NOTES

Il ne contient aucune source de gluten.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge microbienne totale	<10000 UFC / g
Coliformes totaux	<10 UFC / g
Staphylococci aurei	absent dans 1 g
Escherichia coli	absent dans 1 g
Moisissures	<100 UFC / g
Levures	<10000 CFU / g
Salmonella	absente chez 25 g
Listeria monocytogenes	absente chez 25 g

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1671 KJ/402 Kcal
Matière grasse	29,7 gr.
dont acides gras saturés	19,6 gr.
Glucides	0 gr.
dont sucres	0 gr.
Protéine	32,4 gr.
Sel	1,6 gr.

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

