



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO IN SPICCHI TAGLIATI A FILO	Data em.	22/03/2018
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	02

DEFINIZIONE

Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. (CE) N.510/2006.

MATURAZIONE

Minimo 24 mesi.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA

Compresa tra 10°C e 21°C (almeno 16° C nel periodo estivo).

ASPETTO ESTERNO

Crosta di colore paglierino.

COLORE DELLA PASTA

Paglierino.

STRUTTURA

Minutamente granulosa, frattura a scaglia.

AROMA

Fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.

CONTENUTO DI GRASSO

Minimo 32% sulla sostanza secca.

INGREDIENTI

Latte di vacca, caglio, sale (non è ammesso l'uso di additivi).

CONFEZIONAMENTO

In busta sottovuoto.

TMC

180 giorni.

ALLERGENI

Il prodotto appartiene alla categoria "Latte e prodotti a base di latte".

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati.

NOTE

Non contiene fonte di glutine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 10000	UFC/g
Coliformi totali	< 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	assente in 1 g	
Escherichia coli	assente in 1 g	
Muffe	<100	UFC/g
Lieviti	< 10000	UFC/g
Salmonella	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1671 KJ/402 Kcal
Grassi	29,7 gr.
di cui acidi grassi saturi	19,6 gr.
Carboidrati	0 gr.
di cui zuccheri	0 gr.
Proteine	32,4 gr.
Sale	1,6 gr.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

