CIRESA S.r.l. 23815 INTROBIO (Lecco) – via Vittorio Emanuele,62
Tel +39 0341980540 – Fax +39 0341981294 – www.ciresa.it – email: ciresa@ciresa.it
Controllo qualità: qualita@ciresa.it

IT 03 165 CE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione	Cod.
PARMIGIANO REGGIANO DOP *(Denominazione di Origine Protetta)*	**601**

Descrizione prodotto

Formaggio duro a pasta cotta

Caratteristiche generali

Ingredienti	**Latte** crudo vaccino, sale, caglio.
Formato	Forma cilindrica di dm 35-45 cm /scalzo 18-25 cm leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggerm. orlate.
Peso	35/43 kg
Stagionatura	min. 12 mesi
Shelf-life	fino a 365 giorni
Identificazione del lotto	Codice numerico sull'etichetta
Codice EAN	2 006010

Caratteristiche organolettiche

Colore	Pasta di colore giallo paglierino;crosta di colore giallo dorato naturale oppure di tinta scura e oleata
Sapore	Fragrante delicato caratteristico
Consistenza	Compatta
Aspetto	Pasta di struttura finemente granulosa con frattura radicale a scaglie e occhiatura appena visibile; crosta dura con spessore di c. a. 6 mm

Caratteristiche chimico - fisiche

	Valori medi	
Umidità	> 25,00	< 35 %
Sostanza secca	< 75,00	< 65%
Grassi T.Q.	> 26,00	%
Grassi S.S.	min. 32,00	%

Caratteristiche microbiologiche

E.Coli	ufc /g	< 10
Stafilococco aureus	ufc /g	<100
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente

CIRESA S.r.l. 23815 INTROBIO (Lecco) – via Vittorio Emanuele,62
Tel +39 0341980540 – Fax +39 0341981294 – www.ciresa.it – email: ciresa@ciresa.it
Controllo qualità: qualita@ciresa.it

IT
03 165
CE

Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1671 / 402	Temperatura di conservazione	+ 15°C / + 22°C
Grassi (g)	30,0	Temperatura di trasporto	+ 10°C / + 15°C
di cui acidi grassi saturi	*20,0*		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri	*0*		
Proteine (g)	32,0		
Sale (g)	1,6		

Caratteristiche logistiche

Unità cartone	1 forma
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm.	270 / 470 / 470
Tara cartone	700 g
N° cartoni per strato pallet	2
Numero strati per pallet	6
Cartoni per pallet	12
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

Ciresa Srl - Introbio
Responsabile Controllo Qualità