



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4912
Descripción	PARMI. REGG. DOP 22M MICH. LC 1/8 4,5KG
Denominación legal	QUESO PARMIGIANO REGGIANO DOP M.G./E.S. 32%
País de origen	Italia
Marca	MICHELANGELO
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	ANIMAL
Registro sanitario	IT Y 8020 CE
Maduración	22 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	4 - 8
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN unidad / Kg	5420024127159
Código EAN caja	95420024127152

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22,00	13,00	22,00	4,50	4,53
Caja	25,00	18,50	23,50	4,50	4,71
Palet	120,00	163,00	80,00	432,00	472,00

Paletización

Cajas por palet	96,00
Capas por palet	8,00
Cajas por capa	12,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE cruda de vaca, sal, cuajo animal

B. Características organolépticas

Sabor y aroma 1- AROMATICO, SABOR INTENSO2- PERO NO FUERTE

Color AMARILLO PAJIZO

Textura LIGERAMENTE GRANULAR, FORMA ESCAMAS

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1671 kJ / 402 kcal

Grasas 28 G

de las cuales saturadas 18 G

Hidratos de carbono 0G

de los cuales azúcares 0 G

Proteínas 32 G

Sal 1,6 G

D. Características microbiológicas

E.Coli <10 UFC/G

Estafilococos áureos <100 UFC/G

Salmonella AUSENCIA / 25 G

Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,4-5,6

Materia seca 68%

Materia grasa >26%

M.G./E.S. >32%

Grado de humedad >26%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA

Alérgenos LECHE Y SUS DERIVADOS

Denominación de origen DOP