

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4909
Descripción	PARMI. REGG. DOP 22M LC 1/2 RUEDA 19KG
Denominación legal	QUESO PARMIGIANO REGGIANO DOP M.G./E.S. 32%
País de origen	Italia
Marca	NEUTRA
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	ANIMAL
Registro sanitario	IT Y8020 CE
Maduración	MIN. 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	9801088300058
Código EAN caja	98010883000528

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	0,00	0,00	0,00	19,00	19,10
Caja	446,50	14,40	46,50	19,00	20,00
Palet	120,00	130,00	80,00	760,00	800,00

Paletización

Cajas por palet	40,00
Capas por palet	8,00
Cajas por capa	5,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE cruda de vaca, sal, cuajo animal

B. Características organolépticas

Sabor y aroma QUESO MUY SABROSO, AROMÁTICO, SUAVE Y NO PICANTE
Color COLOR AMARILLO, CON AGUJEROS APENAS VISIBLES
Textura MASA GRANULADA

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 0 G
 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
Listeria AUSENCIA

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