

**PARMIGIANO REGGIANO 4000G NEGRINI**

Código: 210000060
Grupo: Queso/Queijo
Formato: 4000 g

Rev.: 3 del 08/01/2015

Código EAN: 2989224
Marca: Negrini
Peso: Variable/Variável

Descripción/Descrição

Queso duro cocinado, madurado lentamente, producido con coágulos a acidez de fermentación, de leche de vaca. Área de producción: Mantova (derecha de Po), Parma, Reggio Emilia, Bologna (izquierda de Reno), Modena.

Queijo duro cozido, amadureceu lentamente, produzido com coágulo a acidez de fermentação, de leite de vaca. Área de produção: Mantova (à direita do Po), Parma, Reggio Emilia, Bologna (à esquerda do Reno), Modena.

Ingredientes/Ingredientes

Leche, sal, cuajo.
Leite, sal, coalho.

PRESENCIA DE ALÉRGENOS: leche

ALERGÉNICOS PRESENTES: leite

Características organoléptica/Características organoléptica:

Colore/Cor: Blanco-pajizo/Branco-palha
Apariencia/Aspecto: Fragrante/Fragrante
Sabor/Sabor: Delicado/Delicado

Valor nutricional de 100g de producto/Informação nutricional por 100g de produto

	UM	Valore
Valor energético/Valor energético	kJ	1633
Valor energético/Valor energético	kcal	392
Grasas/Gordura	g	28,4
De las cuales ácidos grasos saturados/Dos quais ácidos gordos saturados	g	20,9
Hidratos de carbono/Carboidratos	g	0,0
De los cuales azúcares/Dos quais açúcares	g	0,0
Proteínas/Proteínas	g	33,0
Sal/Sal	g	1,6

Características microbiológicas/Características microbiológicas:

Coliformes-E.Coli/Coliformes-E.Coli: <=100 ufc/g
Levaduras y mohos/Leveduras e bolores: <=10.000 ufc/g
Clostridios sulfito reductores/Clostridios sulfito-redutores: <=100 ufc/g
Staphylococcus/Staphylococcus coag+ : <=100 ufc/g
Listeria m/Listeria: Ausente/Ausente en 25g
Salmonella spp/Salmonelas spp: Ausente/Ausente en 25g

Características fisicoquímicas/Características físico-químicas:

Grasa/Gordura: 28% (valor medio/valore médio)
Grasa en materia seca min./Gordura na matéria seca min.: 32%
Metales pesados, aflatoxinas, dioxinas, radionúclidos, residuos de plaguicidas: según Reg (CE) 1881/06.
Metais pesados, aflatoxinas, dioxinas, radionuclidos, resíduos de pesticidas: en acordo com Reg (CE) 1881/06.

Temp. de conserv./Temp. de armazém: +4/8°C
Temp. de transporte/Temp. de transporte: +4/8°C
Campo de uso/Campo de uso: Consumo directo/Consumo directo

Vida útil/Vida útil: 180 días/dias

Embalaje/Embalagem

Embalaje primario/Embalagem primária:

Saco retráctil a alta resistencia mecánica, alta barrera, varias niveles, coextruida/Saco termo-retrácteis a elevada resistência mecânica, alta barreira, vários níveis, coextrudido.

	Largo/Comprimento (cm)	Ancho/Largura (cm)	Alteza/Altura (cm)
Datos/Dados	20	20	10

Embalaje secundario/Embalagem secundário:

Caja de cartón ondulado/Caixa de papelão ondulado

	Largo/Comprimento (cm)	Ancho/Largura (cm)	Alteza/Altura (cm)
Datos/Dados	24	30	16

PALLET

Tipo/Tipo: EUR/EPAL

	Largo/Comprimento (cm)	Ancho/Largura (cm)	Alteza/Altura (cm)
Datos/Dados	80	120	164

Cajas/capa - Caixa/camada: 11
Capas/pallet - Camadas/pallet: 9
Cajas total/Caixas total: 99

	Can./caja - Quan./caixa	Can./pallet - Quan./pallet (kg)
Cantidad/Quantidade	1	480

Nota:

Confeccionado/Confecionado por: Antica Formaggeria S.p.A., S.S. Romana Sud 76/B, 41012 Carpi (Mo)