

Ficha técnica producto:
Parmigiano Reggiano DOP

Descripción producto

Queso semigraso duro, cocinado y madurado lentamente. Obtenido de leche parcialmente desnatada

Características del producto

País de origen: Italia

Dimensiones: diámetro de 35 a 45 cm, altura de 20 a 26 cm

Peso: mínimo kg 30 – medio kg 38

Aspecto externo: corteza amarilla de aspecto pajizo natural

Color de la pasta: Blanco o amarillo pajizo

Aroma y sabor característicos: aromático, delicado, sabroso, no picante

Estructura de la pasta: finamente granulada

Espesor de la corteza: 6 mm

Curación: al menos 12 meses

Grasas en la materia seca: mínimo 32%

Caducidad y modos de conservación:

- rueda entera: 365 días a 15/18 °C
- envasado al vacío: caducidad 180 días, a +4/8 °C
- embalaje en atmosfera modificada 120 días, a 4/8 °C

VALORES NUTRICIONALES – 100g de producto

Valor energético Kj / Kcal 1633 / 392

grasas g 28

de las cuales saturadas 19

monoinsaturadas 8,9

grasas trans g 1,2

Hidratos de carbono 0

Fibra g 0

Proteínas g 33

Sal g 1,6

Agua g 30,8

Colesterol mg 83

Cloruro de sodio g 1,39

calcio mg 1160

fosforo mg 680

sodio mg 650

Potasio mg 100

Magnesio mg 43

Zinc mg 4

Vitamina A mg 270

Vitamina B1 µg 34

Vitamina B2 µg 370

Vitamina B6 µg 110

Vitamina B12 µg 4,2

Vitamina PP µg 55

Acido pantoténico µg 320

Colina mg 40

Biotina μg 23

INGREDIENTES

Leche*

Sal

Cuajo

**alergenos en negrita*

Valores microbiológicos

Coliformes ufc/g < 100

E.coli ufc/g < 10

Levaduras ufc/g < 10.000

Mohos ufc/g < 500

Staphilococcus Aureus UFC/g < 100

Listeria M. UFC/25 g Ausente

Salmonella UFC/25 g Ausente

Dimensiones/peso/embalaje de producto

Rueda:

peso medio por unidad 37 kg

Composición

Piezas por caja: 1

Cajas por estrato: 5

Cajas por pallet: 25

Tipo de pallet: 80 x 120

Vida útil: 365 días desde la fecha de producción