



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### PARMIGIANO REGGIANO 2094 – cod. PPR01001

Nome e descrizione del prodotto / Name and description of the product / Produktgruppe und -beschreibung

Formaggio a pasta semidura.  
Semi-hard cheese.  
Hartkäse

#### Ingredienti / Ingredients / Zutaten

**LATTE**, sale, caglio  
**MILK**, sale, rennet  
**MILCH**, Verkauf, Lab

#### Caratteristiche generali / General characteristics / allgemeine Daten

Codice / Code / Artikelnummer	PPR01001
Shelf-life al confezionamento / from packaging / MHD ab Produktion in Tagen	365 gg
Shelf-life alla consegna / from delivery / RLZ ab Anlieferung in Tagen	/
EAN pezzo / EAN piece / EAN Einheit	/
EAN cartone / EAN box / EAN Karton	/
Imballaggio Packaging Verpackungsart	Forma nuda Nude form Nackte Form

#### Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values (per 100 g) / Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Energia / Energy / Brennwert	1671 / 402 kJ/kcal
Grassi / Fat / Fett	30 g
Di cui saturi / of wich saturated / davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Carboidati / Carbohydrates / Kohlenhydrate	0 g
Di cui zucchero / of wich sugars / davon Zucker	0 g
Proteine / Protein / Eiweiß	32 g
Sale / Salt / Salz	1,6 g

#### Informazioni logistiche CT / Logistical characteristics CT / Logistikdetails KRT

Peso del pezzo / Weight of unit / Bruttogewicht Einheit	38 Kg ±
Peso netto del cartone / Netto weight carton / Nettogewicht Karton	/
Peso lordo cartone/ Gross weight carton / Bruttogewicht Karton	/
Pezzi per cartone / Pieces per carton / Kartoninhalt in Stück	/
Cartoni per strato/ Cartons per layer / Anzahl Kartons pro Lage	5
Strati per pallet / Layer per pallet / Anzahl Lagen pro Palette	5
Cartoni per pallet / Cartons per pallet / Anzahl Kartons pro Palette	25
Dimensioni del pezzo (Ø x a) / Dimensions unit (Ø x h) / Maße der Einheit (Ø x H)	35-45 cm x 20-26 cm
Dimensioni del cartone (l x l x a) / Dimensions carton (l x w x h) / Kartonmaße (L/B/H)	/
Altezza pallet legno compreso / Height pallet including wood / Palettenhöhe gesamt (inkl. EURO-Pal.)	1,5 m



Peso del pallet legno compreso / Weight pallet including wood / Bruttogewicht Palette gesamt (inkl. EURO-Pal.)	970 Kg ±
--	----------

### **Temperatura di conservazione e trasporto / Conservation and transportation temperature / Liefer-/Lagertemperatur**

Conservazione/ Conservation / Lagerung	+2 / +8° C
Trasporto / Transport / Lieferung	+2 / +8° C

### **Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical and physical characteristics / chemische Eigenschaften**

Umidità/ Humidity / Wasser	25 – 35%
Sostanza secca/ Dry substance / Trockenmasse	65 – 75%
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter / Fett in Trockenmasse	Minimo 32% / At least 32% / Mindestens 32%
PH	5.4
Aw	< 0.92

### **Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / mikrobiologische Eigenschaften**

Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coag. +	< 10.000 ufc/g
Salmonella spp	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	Absent / 25g

### **Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / sensorische Eigenschaften**

Sapore Taste Geschmack	Leggermente salato Slightly salty Leicht salzig
Odore Smell Geruch	Caratteristico Characteristic Charakteristisch
Colore Color Farbe	Bianco paglierino Straw-white color Strohweiße Farbe
Consistenza / Aspetto Consistency / Appearance Konsistenz / Aussehen	Pasta dura Hard dough Hartkäse

### **ORIGINE DEL LATTE / ORIGIN OF MILK / Herkunft der Milch: IT**