



GRUPO COMERCIAL ITALIANA INALCA FOOD & BEVERAGE

**INFORMACIÓN EMPRESA**

BONI.

**INFORMACIÓN PRODUCTO**

PRODUCTO:	Parmigiano Reggiano
CATEGORÍA:	Quesos y productos lácteos.
FORMATO:	4,5 kg.
DESCRIPCIÓN:	Queso semigraso de pasta dura, cocida a lenta maduración. El tiempo de curado mínimo es de 9 meses.
PRODUCIDO EN:	Italia.

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	4 ud.
	Peso bruto/neto	18 kg. Apx.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO EXTERIOR	Corteza de color amarillo dorado.
PERFUME	Característico.
COLOR	Paglierino/blanco.
CONSISTENCIA	Pasta del queso firme con granos.
GUSTO	Sabroso pero no picante.

**COMPOSICIÓN**

INGREDIENTES:	Leche, sal, cuajo. Conservante: lisozima (derivado de huevos).
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Huevos, leche.

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g**

Energía kcal	Grasas	29,7	Carbohidratos	0	Proteínas	Sal
385	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		32,4	1,6
	19,6		0			

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS\***

E. coli	<100 ufg/g
Staphilococcus aureus	<100 ufg/g
Salmonella aw	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
pH	5,4
Humedad	30-32%
Levaduras/Mohos	<<500 ufc/g ---- <150 ufc/g
Staphilococco Coagulasi +	<10ufc/g

**Uso**

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	+4ºG / +6ºC
VIDA ÚTIL:	180 días.

# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

