



GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est, 90/A – Tel 059/924104 – Fax 059/920753
e-mail: gracom@gra-com.it – www.gra-com.it
41013 Castelfranco Emilia (MO)
ItaliaCod.Fisc. e Part.Iva 01313570366
Produzione di burro
Commercio all'ingrosso di burro, parmigiano reggiano
formaggi nazionali ed esteri

PARMIGIANO REGGIANO SOTTOVUOTO

(Rev del 02/09/2014; Aggiornamento del 19/08/15)

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
DEFINIZIONE	Parmigiano Reggiano D.O.P. confezionato in sacco sottovuoto
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato. Registrato come Denominazione di Origine Protetta ai sensi del Regolamento (CEE) 2081/92
PROVENIENZA MATERIE PRIME	Province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio
ALLERGENI	Reg. UE 1169/2011: "Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)"
CONSERVANTI	Assenti
COLORANTI	Assenti
STAGIONATURA	Minimo 24 mesi
CARATTERISTICHE	Aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino Aroma: fragrante, delicato, saporito, non piccante Contenuto di grasso: minimo 32% sulla sostanza secca
PROFILO MICROBIOLOGICO	Coliformi totali < 1000 ufc/g Termotrofi < 100 ufc/g Escherichia coli < 100 ufc/g Stafilococco aureo < 100 ufc/g CSR < 10 ufc/g Salmonella spp. : assente in 25 g. Listeria monocytogenes: assente in 25 g. Enterotossine stafilococciche: assenti in 25 g Fosfatasi: assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Energia 1633 kJ/392 kcal Grassi 28 g - di cui: acidi grassi saturi 19 g Carboidrati 0,0 g - di cui: zuccheri 0 g Proteine 33 g Sale 1,6 g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra + 4° e + 8°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	180 giorni
IMBALLAGGIO	Sacco termoretraibile per alimenti