

**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. FORME 14 MESI****Rev. scheda:** 1 del 12/03/2026**Cod. art.:** 116000014**Cod. EAN:****Gruppo:** Reggiano**Marchio:** Non definito**Formato:** Non definita**Tipo prod.:** Intero**Gest. peso:** Variabile**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

PARMIGIANO REGGIANO DOP, formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca parzialmente scremato, secondo i requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della DOP. / PARMIGIANO REGGIANO PDO, hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed, which complies with the requirements set out in PDO product specification.

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio. ALLERGENI: latte. / Milk, salt, rennet. ALLERGENS: milk.

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:**Colore/Colour :** Bianco Paglierino/White-Straw-yellow**Aroma :** Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate**Aspetto/Appearance:** forma intera/ wheels**Struttura/Structure :** Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.671
Energia / Energy	kcal	402
Grassi/Fat	g	30
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	20
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	9
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	0,8
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Proteine/Proteins	g	32
Sale / Salt	g	1,6

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:**E.Coli:** <=100 Ufc/g**Lieviti/Yeasts :** <=10000 Ufc/g**Muffe/Mould :** <=10000 Ufc/g**Staphylococcus coag+ :** <=100 Ufc/g**Salmonella/Salmonelle spp:** Assente/Absence in 25g**Listeria/Listeria mono.:** Assente/Absence in 25g**Clostridi SH+ :** <=100 Ufc/g**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:**



Mat. Grassa/Fat : V.medio/Average 30% **Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%

Umidità/Moisture : **R.S./Dry matter :**

Temp. Conserv. /Storage Temp.: Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place

Temp. Trasp./Transport temp. : Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place

Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption

Shelf Life: N/A

Imballi/Packages**Imballo Primario/First packaging:**

Scatola cartone ondulato/Corrugated cardboard box

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	48	47	26

Peso/Weight : 1015 g**Imballo Secondario/Secondary packaging :****Peso/Weight :****Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes****Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 37

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	170

Imb. per Strato/Cartons per layer 5**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 25

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	1	925