GRANAROLO	PARMIGGIANO REGGIANO DOP 1kg GRATTUGIATO	Cod: 5956_ST_F Data di emissione: 07/2019 Valida fino al: 07/2022
SR.SL.36/R00		

Codice Prodotto	5956			
Codice EAN prodotto	8002670059564			
Nome Prodotto	Parmigiano Reggiano DOP Grattugiato			
Marchio	Granarolo			
Descrizione Prodotto	Parmigiano Reggiano DOP Grattugiato, formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino. Stagionatura di almeno 12 mesi.			
Ingredienti	**Latte Vaccino**, sale, caglio bovino			
Lista degli Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Peso/ATM	1000g			
Palletizzazione	N° unita per cartone	N° strati per pallet	N° cartoni per strato	N° cartoni per pallet
	4	5	10	50
Modalità di Conservazione	Max +4°C			
Indicazioni del lotto e scadenza	**Lotto**: LXAGGG= L= lotto; X= stabilimento di produzione; A= ultima cifra anno di produzione; ggg= giorno giuliano di confezionamento; = codice linea confezionatrice **Scadenza**: gg/mm/aa			
shelf -life	90 gg			
Informazioni Nutrizionali (Valori per 100g)				
	Unità di misura	**Valori medi**		
Energia	kJ	1671		
Energia	kcal	402		
Grassi	g	30		
di cui acidi grassi saturi	g	20		
Proteine	g	32		
Sale (NaCl)	g	1,6		
Calcio	mg	1155		
Fosforo	mg	691		
Caratteristiche microbiologiche				
	Unità di misura	**Valore Obiettivo**	**Limite di rifiuto**	
E. coli	ufc/g	<100	>1000	
Stafilococcus Aureus	ufc/g	<100	>1000	
Salmonella spp	ufc/25g	Assente in 25g	Presente in 25 g	
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente in 25g	Presente in 25 g	
Caratteristiche chimico-fisiche				
	Unità di misura	**Valore Obiettivo**	**Limite di rifiuto minimo**	**Limite di rifiuto massimo**
Umidità	%	30,0	25	>35
Materia grassa ss	%	32,0	32	//
Sale (NaCl)	%	1,6	2	1,2
Bollo CEE	**BRC Global Standard for food Safety Issue 7: January 2015**		**IFS Food Standard, Vers.6 april 2014**	
CE IT 08 621	**SGS**		**SGS**	