



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 04 del 30 5 2011

Denominazione prodotto	PARMIGIANO REGGIANO DOP			da Agricoltura Biologica			
Descrizione prodotto	Formaggio semigrasso, a pasta dura, a lenta maturazione.						
Codice prodotto	5 0 2 4 0 0 0 8						
Codice ean	P V 2 3 2 5 5 7						
Regione/Stato di produzione	Italia.			Emilia Romagna.			
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro						
Organismo di Controllo	CCPB.						
Ingredienti	Latte, sale, caglio. (senza conservanti e senza additivi).						
Origine materia prima	Zona di produzione del Parmigiano Reggiano DOP.						
Allergeni*	Latte e prodotti a base di latte.						
Caratteristiche tecniche ed organolettiche	Latte	vaccino.		Stagionatura	oltre 24 mesi.		
	Forma	spicchi tagliati a mano.		Produzione	tutto l'anno.		
	Pasta	frattura a scaglia.		Caglio	/		
	Occhiatura	minuta o assente.		Odore	di latte vaccino.		
	Crosta	sottile 5mm, paglierino		Sapore	tipico, deciso.		
Tecnologia produttiva	Come da disciplinare di produzione.						
Shelf life	180 giorni. (se mantenuto nelle condizioni indicate).						
Conservazione	0-4 °C.						
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono indicate particolari istruzioni.						
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.						
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	30 ± 3 %		Proteine	33 %		
	Ceneri	/ %		Carboidrati	/ %		
	Grasso t.q.	28,40 %		aw	/		
	Grasso s.s.	42-43 %		pH	5.2 ± 0.2		
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g		Carboidrati	0 g		
	Proteine	33 g		di cui zuccheri	/ g		
	Grassi	29 g		Fibra	/ g		
	di cui saturi	/ g		Sodio	/ g		
	di cui monoinsaturi	/ g		Energia	1633 Kj		
	di cui polinsaturi	/ g			392 Kcal		
Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Materiale plastico per alimenti termoretraibile.					
	Tecnologia	Sottovuoto.					
	Dimensioni	L	mm	P	mm	H	mm
	Quantità	Peso Netto 4 Kg ca		Peso Lordo			
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Cartone.					
	Pezzi per collo	1					
	Dimensioni	L	mm	P	mm	H	mm
Dati tecnici pallet	Tipo						
	Pezzi per pallet						

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.