



## GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est, 90/A – Tel 059/924104 – Fax 059/920753  
e-mail: [gracom@gra-com.it](mailto:gracom@gra-com.it) – [www.gra-com.it](http://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)

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
<b>DEFINIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano D.O.P. confezionato in sacco sottovuoto
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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
<b>PROVENIENZA MATERIE PRIME</b>	Province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio
<b>ALLERGENI</b>	Reg. UE 1169/2011: "Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)"
<b>CONSERVANTI</b>	Assenti
<b>COLORANTI</b>	Assenti
<b>STAGIONATURA</b>	Minimo 24 mesi
<b>CARATTERISTICHE</b>	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
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	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
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)</b>	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
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero tra + 4° e + 8°C
<b>PERIODO DI CONSERVAZIONE</b>	180 giorni
<b>IMBALLAGGIO</b>	Sacco termoretraibile per alimenti