



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>TECHNISCHE PRODUKTKARTE PARMIGIANO REGGIANO DOP</b>	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

### DEFINITION

Hartkäse, gegart und langsam gereift, hergestellt aus entrahmter Rohmilch, registriert als Geschützte Herkunftsbezeichnung (DOP) im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 510/2006.

### FORM

Die Räder sind zylindrisch mit leicht konvexem oder fast geradem Rand. Die Ober- und Unterseite ist flach und leicht eingefasst.

### ABMESSUNGEN

Durchmesser der flachen Räder zwischen 35 und 45 cm; Höhe des Randes zwischen 20 und 26 cm

### MINDESTGEWICHT

30 kg

### DURCHSCHNITTLICHES GEWICHT

38 kg

### REIFUNG

mindestens 12 Monate

### STÄRKE DER RINDE

6 mm

### ÄUSSERES AUSSEHEN

Die Rinde hat eine natürliche strohgelbe Farbe.

### FARBE DES PASTA

von leicht strohgelb bis strohgelb

### STRUKTUR

feinkörnig, bricht schuppenförmig

### AROMA

duftend, mild, würzig, aber nicht scharf

### FETTGEHALT

mindestens 32 % in der Trockensubstanz

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### INHALTSSTOFFE

Kuhmilch, Salz (die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt).  
Enthält keine Glutenquellen.

### AUFBEWAHRUNGSZEIT

Für Räder im Ganzen beträgt sie 48 Monate.

Die vakuumverpackten Stücke sind innerhalb von 180 Tagen ab dem Datum der Verpackung zu verzehren.

### VERPACKUNG

Die Räder im Ganzen werden lose und ganz geliefert, die vakuumverpackten Stücke sind in Karton zu ca. 10 kg verpackt. Es wird erklärt, dass in dem reifen Käse „Parmigiano Reggiano“ Bakterien des Typs Lactobacillus in einer Menge von 1.000-10.000 KbE/g vorhanden sind.

Aus den mikrobiologischen Analysen ergibt sich außerdem, dass:

Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

Listeria spp.

Staphylococcus aureus

Clostridium perfringens

Enterobacteriaceae

Coliforme insgesamt

Escherichia coli

Schimmel

Hefepilze

sich nicht im Parmigiano-Reggiano entwickeln.

Der Leiter des Labors (Dr. Marco Nocetti)

Es wird erklärt, dass die durchschnittliche Zusammensetzung des Käses „Parmigiano-Reggiano“ bezogen auf 100g des Produktes wie folgt lautet:

Calcium	mg 1160
Phosphor	mg 680
Natrium	mg 50
Kalium	mg 100
Magnesium	mg 43
Zink	mg 4
Vitamin A	µg 270
Vitamin E	µg 440
Vitamin B1	µg 34
Vitamin B2	µg 370
Vitamin B6	µg 110
Vitamin B12	µg 4,2
Vitamin PP	µg 55

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Pantothenensäure      µg 320  
Cholin                      mg 40  
Biotin                        µg 23

Im Käse „Parmigiano Reggiano“ sind weder Konservierungsstoffe noch andere Zusatzstoffe enthalten.

### NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1671 KJ/402 Kcal
Fette	29,7 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 gr.
Kohlenhydrate	0 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	32,4 gr.
Salz	1,6 gr.

### PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 44 x 23

Kartonmaße: cm 48 x 48 x 26 (h)

Stückzahl pro Karton: 1

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

