

	<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b>	Rev. 4
		Fecha: 10/06/2015

### FICHA TECNICA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** PARMIGIANO REGGIANO SOSTER EXTRA 1/8  
**CODIGO:** 1151  
**MARCA:** SOSTER  
**ORIGEN:** ITALIA - D.O.P  
**FORMATO:** CUNA 4,5 KG. APROX

### COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

**INGREDIENTES:** LECHE DE VACA CRUDA PARCIALMENTE DESNATADA  
 SAL  
 CUAJO  
 SIN ADITIVOS

### CARACTERISTICAS QUIMICAS

**HUMEDAD:** 43%  
**EXTRACTO SECO:** 57%  
**GRASA (s/ Extracto seco):** 46%  
**SAL/H2O** 4,8%  
**pH** 5,5

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	< 1000 ufc
<i>Staphylococcus</i>	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g	

### VALORES NUTRITIVOS (por 100 g de Producto)

**ENERGIA:** 1572 KJ/ 378 Kcal  
**PROTEINAS:** 32 g  
**GRASA** 27 g  
**CALCIO:** 1,3 g  
**CLORURO** 1,3 g

### CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

**COLOR:** AMARILLO  
**CONSISTENCIA:** PASTA DURA MANTECADA CON PUNTOS BLANCOS  
**ASPECTO** VARIA SEGÚN LA MADURACIÓN DEL PRODUCTO  
**OLOR Y SABOR:** CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO  
**CORTEZA:** NATURAL CON ESPESOR APROX 5 mm

### INGREDIENTES ALERGÉNICOS

**PROTEINAS ALERGENICAS:** LECHE Y DERIVADOS

### PRODUCTOS OGM

EL PRODUCTO **NO** CONTIENE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (**FREE**)

	<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b>	Rev. 4
		Fecha: 10/06/2015

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

SEMICONSERVA:  
TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre + **2°C** - +**4°C**  
Consumir preferentemente antes de  
**150 dias** fecha fabricación

CURACIÓN MINIMA :

20-24 MESES

REGISTRO SANITARIO  
PROVEEDOR:

IT  
08/1149  
CE