

# Información técnica



# Reggiano

**INGREDIENTES:** Leche Pasteurizada, Cloruro de Sodio, Cloruro de Calcio, Cuaajo, Fermentos Lácticos, Natamicina (conservante superficial INS235).

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Porción 30 g (1 rebanadas) Valor energético 123 Kcal = 515 kJ (6%VD) (\*); Carbohidratos 1g (0 %VD) (\*); Proteínas 10 g (13 %VD)(\*); Grasas totales 8,8 g (16 %VD) (\*); Grasas saturadas 5g (23 %VD) (\*); Grasas trans 0,4 g (--%VD); Fibra alimentaria 0 g (0 %VD) (\*); Sodio 300 mg (13 %VD) (\*).

(\*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

## CALIDAD FISICOQUÍMICA

Humedad	35,9% Máx
Materia Grasa s/extracto seco	41 - 46%
Sal	1.8 - 2.8%

## CALIDAD MICROBIOLÓGICA

Coliformes totales /g	< 200
Coliformes a 45° /g	< 100
Estafilococos coagulasa positivos /g	< 100
Salmonella / 25 g	No detectable

**ALMACENAMIENTO:** Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.

**VIDA ÚTIL:** El producto tiene una vida útil de 540 días. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Masa	Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
Pasta	Compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina.
Sabor	Característico, ligeramente salado.
Aroma	Suave, limpio, agradable, bien desarrollado.
Color	Blanco-amarillento uniforme, que se va oscureciendo paulatinamente con la maduración.
Corteza	Lisa, consistente, bien formada.
Forma	Cilíndrica, achatada, de caras planas y de perfil ligeramente convexo.

## PRESENTACIÓN:

El producto se presenta envasado al vacío en bolsa cristal termo contraíble "tipo Cryovac" y en caja de cartón corrugado. Se acondiciona 1 horma de 13 Kg aproximadamente por caja.

**MADURACIÓN:** El producto se entrega con una maduración mínima de 9 meses desde la fecha de elaboración.