

PRODUCTO	Parmigiano Reggiano D.O.P. 1/2 Rueda 24M 2x15kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Parmigiano Reggiano de 24 meses de curación con un peso medio de 15 kg. Queso de pasta dura curado lentamente. Producido con leche cruda parcialmente desnatada.
Artículo	P56
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo. Origen de la materia prima: Provincias de Parma, Reggio Emilia, Modena, Bolonia, a la izquierda del río Reno y Mantua, a la derecha del río Po.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 32,0
Coliformes	ufc/g	<1000			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
S. aureus	ufc/g	<100			
Termotrofi	ufc/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco pajizo.
Textura: Finamente granulada, sin apenas ojos.
Aroma y sabor: Fragrante, delicado, sabroso, no picante.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1671	
	kcal	402	
Grasas	g	30	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	20	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	32	
Sal	g	1,6	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?				
1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 4°C y 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	-
Código EAN 14	9800781700863
Cajas por palet	12
Cajas por capa	2
Capas por palet	6
Medidas del producto	Ø 480x115 mm
Medidas de la caja	490x490x270 mm
Peso neto unidad	15kg
Peso neto caja	15kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Emilia Est 90/A, Castelfranco Emilia, 41013 (MO), Italia

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
03 53
CE



Fecha: 16/07/2024
Revisión: 2

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.