

PRODUCTO	Parmigiano Reggiano D.O.P. 1/8 (24m) 2x4,5kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso duro, maduración lenta, elaborado con leche cruda parcialmente desnatada, de acuerdo con los requisitos establecidos por el reglamento de producción de la D.O.P. Tiempo de curación: 24 meses.
Artículo	P070
Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, cuajo. Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 32,0
Coliformes totales	ufc/g	<100			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100			
Mohos y levaduras	ufc/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: corteza natural de color pajizo.
Color de la pasta: ligeramente amarillo pajizo a amarillo pajizo.
Aroma y sabor característicos de la pasta: fragante, delicado, sabroso, pero 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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfoncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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.

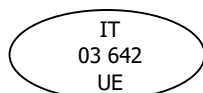
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	42
Cajas por capa	7
Capas por palet	6
Medidas de la caja	460 x 230 x 250 mm
Peso neto unidad	4,5kg
Peso neto caja	4,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via F.Ili Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 31/03/2026
Revisión: 0

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