

PRODUCTO	Parmigiano Reggiano DOP 24m 30x300g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Parmigiano Reggiano de 24 meses de curación.
Artículo	P300
Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, cuajo de ternero. Origen de la materia prima: provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena y Bolonia, al oeste del río Reno, y en Mantua, al este 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: desde un tono amarillo pajizo claro hasta amarillo 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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (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.

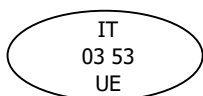
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	30
Código EAN 13	2502005
Código EAN 14	-
Cajas por palet	64
Cajas por capa	8
Capas por palet	8
Medidas de la caja	40x29x13,5 cm
Peso neto unidad	300g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 01/04/2026
Revisión: 0

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