

|                 |                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Parmigiano Reggiano Gratiugatto D.O.P. 2x5kg</b> |
|-----------------|-----------------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| Artículo                     | P82                                                                                                                                                                     |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> cruda de vaca, sal, cuajo.<br>Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia.                                                              |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> |     |         |
|----------------------------------------|----------|-----------------|----------------------------------------|-----|---------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                              | U.M | Valor   |
| E. coli                                | ufc/g    | <100            | MGES                                   | %   | mín. 32 |
| Coliformes                             | ufc/g    | <100            |                                        |     |         |
| Clostridios reductores de sulfito      | ufc/g    | <100            |                                        |     |         |
| Estafilococos coagulasa +              | ufc/g    | <100            |                                        |     |         |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                        |     |         |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                        |     |         |
| Mohos y levaduras                      | ufc/g    | <10000          |                                        |     |         |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| 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  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| 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.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   | 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. |
| Menciones adicionales                | Producto envasado en atmosfera protectora.                                                                                                                                   |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Vida útil del producto | 90 días       |
| Unidades por caja      | 2             |
| Código EAN 13          | 8033706070383 |
| Código EAN 14          | -             |
| Cajas por palet        | 42            |
| Cajas por capa         | 7             |
| Capas por palet        | 6             |
| Medidas del producto   | 15x23x35 cm   |
| Medidas de la caja     | 38x38x25 cm   |
| Peso neto unidad       | 5kg           |
| Peso bruto unidad      | 5kg           |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

S.S. Romana Sud 76/B – 41012 Carpi (MO)

## SELLO DE SALUBRIDAD

IT  
08 708  
CE



Fecha: 09/10/2024  
Revisión: 0

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