

PRODUCTO	Parmigiano Reggiano Virgilio 17x150g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., queso duro, de maduración lenta, elaborado con leche cruda de vaca parcialmente descremada, de acuerdo con los requisitos establecidos por el reglamento de producción de la D.O.P.
Artículo	PGV150
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	32
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco Pajizo.
Aroma: Fragante y delicado.
Apariencia: Escamas
Estructura: Escamas

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.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		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.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	17
Código EAN 13	8006663002940
Código EAN 14	
Cajas por palet	240
Cajas por capa	24
Capas por palet	10
Medidas del producto	20x10,5x2 cm
Medidas de la caja	20x20x16 cm
Peso neto unidad	150g
Peso bruto unidad	150g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

IT 08 708 CE
--