



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano D.O.P. 1/8 (24m) 2x4,5 kg		Revisión: 28/08/2020
Dirección de producción: Via Emilia Est, 90/A 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) ITALIA		Fecha: 13/12/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo. Origen de la materia prima: Provincias de Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, a la izquierda del río Reno y Mantua, a la derecha del río Po.		Sello de salubridad: IT 08 53 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Parmigiano Reggiano de 24 meses de curación con un peso medio de 4,5 kg. Queso de pasta dura curado lentamente. Producido con leche cruda parcialmente desnatada.		REF. SPIGA: P070
		PROVEEDOR: 00055

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliformes totales	cfu/g	<1000
Termotrofi	cfu/g	<100
Escherichia coli	cfu/g	<100
CSR	cfu/g	<10
Staphylococcus aureus	cfu/g	<100
Enterotoxinas Stafiloc.	cfu/25g	Ausente
Fosfatos	cfu/g	Ausente
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente
salmonella	cfu/25g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
M.G.E.S.	min 32%

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

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
Proteínas	g	32
Grasas	g	30
de las cuales saturadas	g	20
Sal	g	1,6
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2369194
Código EAN 14	9800781700731
Unidades por caja	2
Medidas del producto	230x235x115 mm aprox.
Medidas de la caja	405x295x135 mm
Cajas por palet	64
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	4500 gr aprox.
Peso bruto unidad	4500 gr aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

☒

Si

☐

No

2.- Huevos o derivados

☐

Si

☒

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

Trigo

☐

Si

☒

No

Centeno

☐

Si

☒

No

Kamut

☐

Si

☒

No

Avena

☐

Si

☒

No

Cebada

☐

Si

☒

No

Espelta

☐

Si

☒

No

4.- Crustáceos o derivados

☐

Si

☒

No

5.- Pescado o derivados

☐

Si

☒

No

6.- Cacahuetes o derivados

☐

Si

☒

No

7.- Soja o derivados

☐

Si

☒

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Almendras

☐

Si

☒

No

Avellana

☐

Si

☒

No

Nuez

☐

Si

☒

No

Anacardo

☐

Si

☒

No

Nuez Pecana

☐

Si

☒

No

Nuez de Brasil

☐

Si

☒

No

Pistacho

☐

Si

☒

No

Nuez de macadamia

☐

Si

☒

No

9.- Apio o derivados

☐

Si

☒

No

10.- Mostaza o derivados

☐

Si

☒

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

☐

Si

☒

No

12.- Lupino o derivados

☐

Si

☒

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o

☐

Si

☒

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

☐

Si

☒

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

☐

Animal

☐

No se usa

☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

☐

Si

☒

No

2.- Colorantes (E100-E180)

☐

Si

☒

No

3.- Conservantes

☐

Si

☒

No

4.- Colorantes Azo

☐

Si

☒

No

5.- Colorantes artificiales

☐

Si

☒

No

6.- Conservantes (E200-E297)

☐

Si

☒

No

7.- Aromas

☐

Si

☒

No

8.- Aromas artificiales

☐

Si

☒

No

9.- Edulcorantes artificiales

☐

Si

☒

No

10.- Aspartamo (E951)

☐

Si

☒

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

☐

Si

☒

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

☐

Si

☒

No

13.- Glutamato

☐

Si

☒

No

14.- Levadura (añadido)

☐

Si

☒

No

15.- Maíz o derivados del maíz

☐

Si

☒

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

☐

Si

☒

No

Celíacos (sin gluten)

☒

Si

☐

No

Vegetariano lácteo

☒

Si

☐

No

GMO

Es el producto non-GMO

☒

Si

☐

No

Se puede producir como:

Kosher

☐

Si

☒

No

Super Kosher

☐

Si

☒

No

Halal

☐

Si

☒

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

☐

Si

☒

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

☐

Si

☒

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos

Página 2