



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano DOP 12 Rueda (36meses) 30 kg		Revisión: 20/04/2021
Dirección de producción: Via Emilia Est, 90/A 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) ITALIA		Fecha: 20/04/2021
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: 
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Parmigiano Reggiano de 36 meses de curación con un peso medio de 30 kg. Queso de pasta dura curado lentamente. Producido con leche cruda parcialmente desnatada.		REF. SPIGA: P18
		PROVEEDOR: 00055

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliformes totales	cfu/g	<1000
Termotrofi	cfu/g	<100
Escherichia coli	cfu/g	<1000
CSR	cfu/g	<10
Staphylococcus aureus	cfu/g	<100
Enterotossine stafilococciche:	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
 Color de la corteza: Oscuro o naturalmente amarillo oro
 Textura: Finamente granulada, sin apenas ojos
 Aroma y sabor: Fragrante, delicado

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



GRA-COM s.r.l.
 Via Emilia Est, 90/A
 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO)
 Tel. (059) 924104 - Fax (059) 920753

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g)

Energia	1671 kJ
	402 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

Formaggio Parmigiano Reggiano
 Ingredienti: Latte, sale, caglio

PARMIGIANO REGGIANO
 AUTORIZZAZIONE CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO
 n. 15/2012

CONSERVARE IN FRIGO da 4°C a 8°C  PER ALIMENTI DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL (vedi etichetta)

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	No tiene
Código EAN 14	9800781700865
Unidades por caja	2
Medidas del producto	ø 480x115 mm.
Medidas de la caja	490x490x270 mm.
Cajas por palet	12
Cajas por capa	1
Peso neto unidad	30 kg aprox.
Peso bruto unidad	30 kg 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:	☐ Si	☒ No
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.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
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		