



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano DOP 12 Rueda (36meses) 2x15kg		Revisión: 05/10/2020
Dirección de producción: Via Emilia Est, 90/A 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) ITALIA		Fecha: 05/10/2020
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 36 meses de curación con un peso medio de 15 kg. Queso de pasta dura curado lentamente. Producido con leche cruda parcialmente desnatada.		REF. SPIGA: P57
		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 FISICOQUÍMICAS

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 57 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	2
Peso neto unidad	15 kg aprox.
Peso bruto unidad	15 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

Celiacos (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