



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano D.O.P. (18m) 10x1kg		Revisión: 28/08/2020
Dirección de producción Via Emilia Est, 90/A 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) ITALIA		Fecha: 05/02/2018
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 18 meses de curación con un peso de 1 kg. Queso de pasta dura curado lentamente. Producido con leche cruda parcialmente desnatada.		REF SPIGA: P67
		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.	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

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	

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2597087
Código EAN 14	9800781700723
Unidades por caja	10
Medidas del producto	220x110x70 mm aprox.
Medidas de la caja	400x295x135 mm
Cajas por palet	64
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

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