



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano Grattugiato D.O.P. 15x90g		Revisión: 28/07/2020
Dirección de producción: Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)		Fecha: 23/05/2018
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo. Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia		Sello de salubridad: IT 03 131 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Parmigiano Reggiano grattugiato fresco en bolsas de 90 g. Queso de pasta dura curado lentamente. Zona de producción: Bologna, Parma, Reggio Emilia, Modena.		REF SPIGA: P81
		PROVEEDOR: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliforms - E. Coli	cfu/g	<100
Levadura	cfu/g	<=10000
Staphylococcus coag +	cfu/g	<100
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Clostridios SH+	cfu/g	<100

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad	Valor
Materia Grasa	30%
Materia Grasa en extracto sec	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, fractura radial a escamas.

Aroma y sabor: Fragrante y delicado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1671
	kcal	402
Proteínas	g	32
Grasas	g	30
de las cuales saturadas	g	20
de las cuales monoinsaturadas	g	9
de las cuales poliinsaturadas	g	0,8
Fibra	g	0
Sal	g	1,6
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Calcio	mg	1155
Fosforo	mg	690

DATOS EN EL PRODUCTO

Valore energetico - Energy	1671 kJ
Valeur énergétique - Brennwert	402 kca
Valor energético	
Grassi - Fat - Graisse - Fett - Grasa	29,7 g
di cui: - of which: - dont: - davon: - de los cuales	
acidi grassi saturati - saturated fatty acids	19,6 g
zucker - sugars - sucres - Zucker - Azúcares	
acidos grasos saturados	
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides	0 g
Kohlenhydrate - Hidratos de carbono	
di cui: - of which: - dont: - davon: - de los cuales	
zuccheri - sugars - sucres - Zucker - Azúcares	0 g
Proteine - Protein - Proteines - Eiweiß	32,4 g
Proteínas	
Sal - Salt - Sel - Salz - Sal	1,6 g
Calcio - Calcium - Calcium - Calcium - Calcio	1155 mg
Fosforo - Phosphorus - Phosphore	690 mg
Phosphor - Fósforo	

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Código EAN 13	8033706070529
Código EAN 14	8033706070888
Unidades por caja	15
Medidas del producto	130x30x190 mm
Medidas de la caja	300x140x20 mm
Cajas por palet	160
Cajas por capa	20
Peso neto unidad	90 g
Peso bruto unidad	95 g

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