



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parmigiano Reggiano D.O.P. 15x200G		Revisión: 29/07/2020
		Fecha: 06/04/2017
Dirección de producción:	Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)	Sello de salubridad: IT 03 131 CE
INGREDIENTES:	Leche, sal, cuajo.	REF SPIGA: P85
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	PROVEEDOR: 00059	
Queso Parmigiano reggiano termoflex, envasado al vacío en cuñas de 200 gr. Queso duro, cocido a lenta maduración, coagulado por la fermentación del ácido láctico de la leche de vaca.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliforms	cfu/g	<100
Moho	cfu/g	<10000
Levaduras	cfu/g	<10000
Clostridios sulfito-reductores	cfu/g	<100
Staphylococcus coag.	cfu/g	<100
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Grasas	%	32
Humedad		30

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

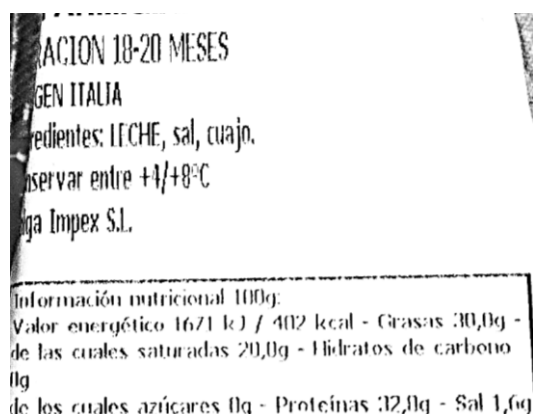
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor y sabor: Fragrante y delicado
Consistencia: Agujeros apenas visibles. Suavemente granular.
Color: Blanco pajizo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calorico	kJ	1671
	kcal	402
Proteínas	g	32
Grasas	g	30
de las cuales saturadas	g	20
Sal	g	1,6
Carbohidratos	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8033706070093
Código EAN 14	80337060709496
Unidades por caja	15
Medidas del producto	200x100x200 mm
Medidas de la caja	260x260x120mm
Cajas por palet	144
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	200 g
Peso bruto unidad	206 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

☐

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

Página 2