



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Parm. Reggiano DOP Rueda (24meses curación) 1x30kg		Revisión: 07/02/2018
Dirección de producción: Consorzio Latterie Virgilio Soc.Agr.Coop. Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)		Fecha: 20/06/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo.		Sello de salubridad: IT 03 131 CE
		REF SPIGA: P23

DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Parmigiano Reggiano de 24 meses de curación en rueda entera de 30 kg. Queso de pasta dura curado lentamente.	PROVEEDOR: 00002
--	----------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliforms - E. Coli	cfu/g	<100
Sulphite reducing clostridia	cfu/g	<100
Staphylococcus coag +	cfu/g	<100
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente
salmonella	cfu/25g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	30,8 g
Levadura y Moho	<10000 ufc/g

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 y delicado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1633
	Kcal	392
Proteínas	g	33
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	21
Sal	g	1,6
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO

ANTICA FORMAGGERIA S.p.A.

S.S. Romana Sud 76/B, 41012 Carpi (MO) - ITALY

PARMIGIANO REGGIANO DOP

PRODUCT OF ITALY

Ingredients: MILK, salt, rennet.

Keep Refrigerated.

28% M.G. / M.F.

31% Humidité / Moisture

DATOS LOGÍSTICOS		
Vida útil del producto		365 días
Código EAN 13		253307
Código EAN 14		No tiene
Unidades por caja		1
Medidas del producto		Ø 420x220 mm aprox.
Medidas de la caja		475x475x250 mm
Cajas por palet		25
Cajas por capa		5
Peso neto unidad		39 kg aprox.
Peso bruto unidad		39 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4ºC y 8ºC
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.- Cacahuetes 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		