



Codice:

56247

Descrizione:

PARMIG.REGG"24 MESI"GRATTUG."GR.5X200BST

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PARMIG.REGG"24 MESI"GRATTUG."GR.5X200BST

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona di origine

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Latte: Italia (Zona di produzione Parmigiano Reggiano)

Sale: Europa, Israele

Caglio (animale): Europa, Canada, Nuova Zelanda, Australia

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

La zona di produzione comprende le provincie di Parma, Reggio nell'Emilia, Modena e i territori delle provincie di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po

INGREDIENTI

Latte 98,397%

Sale: 1,6%

Caglio (animale): 0,003%

ALLERGENI

Presenti nel prodotto: latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Presenza in tracce (carry over e/o cross contamination): nessuna

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

Grasso sul secco: min.32%

Umidità: 25-35%

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Salmonella spp.: assente in 25 g

Enterotossine Stafilococchi: assente in 25 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli: m= 100 ufc/g M= 1000 ufc/g n=5 c=2 Stafilococchi coag. +: m= 100 ufc/g M= 1000 ufc/g n=5 c=2
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Non polverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm., non superiori al 25% Quantità di crosta: non superiore al 18% Colore giallo paglierino Odore fragrante, delicato Aroma saporito ma non piccante Struttura finemente granulare
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g Valore energetico: 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
OGM	Il prodotto è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti
STAGIONATURA	Stagionatura minima 24 mesi
CONSERVAZIONE	Conservare tra +4°C / +8°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Dopo l'apertura richiudere la confezione, conservare in frigo e consumare entro 5 gg
TMC (DURABILITÀ)	90 gg
IMBALLO PRIMARIO	Busta ATP in PET PE
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONE IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 2 g Larghezza: 70 mm Altezza: 110 mm
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	n. 200 bustine x 5 g
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,00 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,64 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	2 g
PESO IMBALLO SECONDARIO	640 g
PESO LORDO CARTONE	2,04 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 60
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 5
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 289 mm Larghezza: 206 mm Altezza: 162 mm
MARCHIO	Parmareggio
BOLLO CEE	CE IT 08 76
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8140230200

CODICE A BARRE CARTONE	08010721988138
NOMENCLATURA COMBINATA	04069061
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	via Polonia 30-33, 41122 Modena
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 15/06/2016 conf. 17/01/2022