



## SCHEDA PRODOTTO

Data Revisione 01/09/2024

Cod. ST/815007/0010/R03

Pag. 1 di 4

Codice Articolo 815007/0010

Descrizione BIO PR-PAR.REG. 24m 1000g x 10

### UNITA' CONSUMATORE

Codice EAN	2376490
Peso Netto (kg)	1,000
Tara (kg)	0,008
Peso Lordo (kg)	1,008
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	18,5 x 11,5 x 8,5
Confezioni per Cartone	10
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	ROCCIA
Aliquota IVA	04%
Stagionatura Oltre (mesi)	24
Peso Fisso o Variabile	VARIABILE



### STABILIMENTO PRODUZIONE

N° CE Riconoscimento CE IT 08 137

### CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Una volta aperto conservare in frigorifero in idonei contenitori di vetro o plastica oppure avvolgere in pellicola trasparente avendo cura di tenerlo lontano da altri cibi. Consumare entro 10 giorni dall'apertura.
Modalità di confezionamento	SOTTOVUOTO TERMORETRATTO
Shelf life gg	180
Shelf life residua alla consegna gg	108
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

### TRACCIABILITA'

Formato Lotto	XXLYYDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)

**SCHEDA PRODOTTO**

**Data Revisione** 01/09/2024 **Cod.** ST/815007/0010/R03  
**Codice Articolo** 815007/0010  
**Descrizione** BIO PR-PAR.REG. 24m 1000g x 10

Pag. 2 di 4

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Cod. EAN Cartone	08010721522059
Peso Netto Cartone (Kg)	10,000
Tara Cartone (Kg)	0,500
Peso Lordo Cartone (Kg)	10,500
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	28,2 x 29 x 26
Cartoni per Pallet	48
Cartoni per Strato	12
Strati per Pallet	4
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	127,800
Peso Lordo Pallet (Kg)	504,000
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	524,000

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE**

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Biologico

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

**DICHIARAZIONE PACKAGING**

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE)1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

**STOCCAGGIO E TRASPORTO**

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

**CATEGORIA PRODOTTO**

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Biologico

**ORIGINE PRODOTTO**

Italia (Zona di produzione Parmigiano Reggiano)

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 Pò.

**INGREDIENTI**

Ingredienti	%	Origine
Latte biologico	98,397	Italia (Zona di produzione Parmigiano Reggiano)
Sale	1,6	
Caglio	0,003	

**ADDITIVI**

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi.

**SCHEDA PRODOTTO**

<b>Data Revisione</b>	01/09/2024	<b>Cod.</b> ST/815007/0010/R03	Pag. 3 di 4
<b>Codice Articolo</b>	815007/0010		
<b>Descrizione</b>	BIO PR-PAR.REG. 24m 1000g x 10		

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI**

<b>Caratteristica</b>	<b>Descrizione</b>
Aspetto	Pasta Uniforme
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fragrante, delicato
Sapore	Saporito ma non piccante

**VALORI MICROBIOLOGICI**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
Salmonella sspp.	Non rilevabile in 25 g
Escherichia Coli	m 100 cfu/g M 1.000 cfu/g n=5 c=2
Stafilococchi coagulasi +	m 100 cfu/g M 1000 cfu/g n=5 c=2

**VALORI CHIMICI**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Grasso sul secco (%)	min. 40
Umidità (%)	28 - 35
pH	5,44 - 5,57

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

<b>Parametro</b>	<b>Valore per 100 g</b>
Energia (kJ)	1671
Energia (kcal)	402
Grassi (g)	30
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20
Carboidrati (g)	0
di cui Zuccheri (g)	0
Proteine (g)	32
Sale (g)	1,6

**SCHEDA PRODOTTO**

**Data Revisione** 01/09/2024 **Cod.** ST/815007/0010/R03  
**Codice Articolo** 815007/0010  
**Descrizione** BIO PR-PAR.REG. 24m 1000g x 10

Pag. 4 di 4

**ALLERGENI**

	Presente nel prodotto		Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)
	Si/No	Ingrediente	Si/No
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No		No
Uova e prodotti a base di uova.	No		No
Pesce e prodotti a base di pesce.	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No		No
Soia e prodotti a base di soia.	No		No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	Si	Latte	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano.	No		No
Senape e prodotti a base di senape.	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No		No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	No		No
Lupini e prodotti a base di lupini.	No		No
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No		No

**OGM**

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é 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 statoprodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

**DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

**REQUISITI LEGALI**

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

Il prodotto è etichettato in conformità al D. L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e Regolamento UE N.1169/2011. Prodotto nel rispetto del sistema HACCP.



## SCHEDA TECNICA PASSATELLI BIO

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod. 156  
Pagina 1 di 3

1	<b>Denominazione prodotto</b>	<b>Passatelli bio</b>
2	<b>Merceologia</b>	<b>Pasta Fresca e/o Surgelata</b>
3	<b>Composizione: materie prime, ingredienti additivi, ecc...</b>	<b>INGREDIENTI PASTA:</b> - Parmigiano Reggiano 34,21 % (latte di vacca-caglio-sale) - <b>Uova</b> pastorizzate bio 31,25 % - Pane bio 28,29 % (farina di <b>grano</b> tenero bio, lievito di birra, sale) - Farina di <b>grano</b> tenero "00" bio 5,32 % - Sale 0,93 % (insaporiti con noce moscata e scorza di limone bio)
4	<b>Normativa Additivi</b>	Reg. 1333/2008 sugli Additivi Alimentari
5	<b>Nello stesso stabilimento si utilizzano</b>	<b>Pesce, soia, frutta a guscio, sedano</b>
6	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> Prodotto ben formato, dalla caratteristica forma a passatello, a pezzatura omogenea. <b>Colore:</b> Giallo chiaro, omogeneo. <b>Sapore:</b> tipico, delicato, assenza di sapori anomali o eccessivi
7	<b>Criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili</b>	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - CBT < 10 <sup>5</sup> ufc/g - Escherichia Coli < 10 ufc/g - Stafilococcus Aureus < 10 <sup>3</sup> ufc/g - Salmonella assente in 25 g
8	<b>Condizionamento</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> 0°C < T < 4°C Per il prodotto <b>surgelato</b> T < -18°C
9	<b>Shelf-life - conservabilità</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> 7 giorni Per il prodotto <b>surgelato</b> 12 mesi
10	<b>Imballaggio</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> : - <b>imballaggio interno</b> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <b>imballaggio esterno</b> : cassa di cartone (Lunghezza: 335mm, Altezza: 120mm, Profondità: 270mm, Peso netto: 3 kg, Peso lordo: 3,320 kg) Per il prodotto <b>surgelato</b> : - <b>imballaggio interno</b> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <b>imballaggio esterno</b> : cassa di cartone (Lunghezza: 290mm, Altezza: 170mm, Profondità: 195mm, Peso netto: 3 Kg, Peso lordo: 3,220 kg)
11	<b>Etichettatura</b>	Etichetta adesiva conforme al D.lgs 181 del 23/06/2003, che modifica il D.lgs 109 del 27/01/1992
12	<b>Modalità creazione Lotto</b>	NUMERO DI LOTTO = data di produzione (gg/mm/aaa)
13	<b>Modalità di distribuzione</b>	Trasporto tramite automezzi refrigerati, coibentati, in possesso di regolare ATP: per <b>prodotto fresco</b> T < +2°C (limite +5°C) per <b>prodotto surgelato</b> T < -18°C (limite -15°C)
14	<b>Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto</b>	Tutte
15	<b>Ente certificatore</b>	QCertificazioni srl



## SCHEDA TECNICA PASSATELLI BIO

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod. 156  
Pagina 2 di 3

### Dichiarazione presenza/assenza allergeni

#### NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Sulla G.U. 29 ottobre 2007, n. 252 è stato pubblicato il **D.Lgs. 27 settembre 2007, n. 178** dal titolo "Disposizioni correttive ed integrative **al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114**, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE".

ALLERGENI	PRESENZA	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	SI	INGREDIENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei;		
Uova e prodotti a base di uova;	SI	INGREDIENTE
Pesce e prodotti a base di pesce;		
Arachidi e prodotti a base di arachidi;		
Soia e prodotti a base di soia;		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);	SI	INGREDIENTE
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh)K.Koch ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati;		
Sedano e prodotti a base di sedano;		
Senape e prodotti a base di senape;		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		
Lupini e Prodotti Derivati		
Molluschi e Prodotti derivati		



## SCHEDA TECNICA PASSATELLI BIO

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod. 156  
Pagina 3 di 3

### Sezione IV

## ELENCO DEGLI INGREDIENTI TEMPORANEAMENTE

### ESCLUSI DALLA SEZIONE III

Cereali contenenti glutine	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio [1]</li><li>- Maltodestrine a base di frumento [1]</li><li>- Sciroppi di glucosio a base di orzo</li><li>- Cereali utilizzati per la distillazione di alcool</li></ul>
Uova	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino</li><li>- Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro</li></ul>
Pesce	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi e per gli aromi</li><li>- Gelatina di pesce utilizzata come chiarificante della birra, nel sidro e nel vino</li></ul>
Soia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio e grasso di soia raffinato [1]</li><li>- Tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia</li><li>- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia</li><li>- Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</li></ul>
Latte	<ul style="list-style-type: none"><li>- Siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool</li><li>- Lactitolo</li><li>- Prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro</li></ul>
Frutta a guscio	<ul style="list-style-type: none"><li>- Frutta a guscio utilizzata nei distillati di alcool</li><li>- Frutta a guscio (mandorle e noci) utilizzate (come aromi) in alcool</li></ul>
Sedano	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio di foglie e di semi di sedano</li><li>- Oleoresina di sedano</li></ul>
Senape	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio di senape</li><li>- Olio di semi di senape</li><li>- Oleoresina di semi di senape</li></ul>

[1] e prodotti simili sempre che il processo cui sono stati sottoposti non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto da cui sono derivati.