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 lonrtano 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)

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

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

VALORI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore
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

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 g
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

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 apllicazione 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.